



المأكولات الشعبية الأندونيسية





تيمبي جورينج / تيمب مقلي

مكونات

1 باكيت تيمبي

ربع كيلو فاصوليا خضراء

التوابل الطازجة مطحونة - جنزبيل كنشور - عشب الليمون - 4 حبات فلفل حار

4 فصوص ثوم

6 حبات بصل أحمر شالوت

ملعقة صغيرة ملح

كوب ماء حار

زيت الذرة

مقلاة زيت

خطوات

قطعي التيمبي رقيقًا جدًا

أضف الجنزبيل والفلفل وعشب الليمون و الثوم والبصل والملح في الخلاط وافرمها ناعمة

غسل التيمبي في الماء والملح واتركه لمدة 1 ساعة

تقطع الفاصوليا الخضراء وتنظفها جيدا

سخني الزيت في مقلاة على نار عالية

ضعي التيمبي في مقلاة الزيت حتى يصبح لونه بني ثم أتركة جانبا

ضعي الفاصوليا بعد ذلك في المقلاة الزيت خمس دقائق

بعد القلي أخلط المقادير جميعا في القدر مع التوابل على نار هادئة

مع التحمير لمدة خمس دقائق

يقدم مع الأرز الأبيض والسببال الحار



بالا بالا / فطائر الخضار الأندونيسية

مكونات

1 جزرة

1 الملفوف (قليلًا فقط)

6- حبات بصل أحمر شالوت

10 خلط طحين

2- كوب ماء ساخن

توابل طازجة مطحونة - 1- حبة جنزبيل كنشور - 1- حبة كركم -

ملعقة صغيرة ملح

6 - فصوص الثوم

2- كوب مرق دجاج أو لحم ساخن

ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون

زيت الزرة

خطوات

قطع جميع المكونات (طويلة ورقيقة)

اخلطي الدقيق والماء حتى لا يصبح كثيفًا أو مائيًا (حوالي 3/4 كوب ماء)

أضف التوابل وتذوقها

أضف الخضار

تسخين الزيت في مقلاة

أضف 2 ملعقة كبيرة إلى المقلاة

انتظر حتى يصبح لونه بني

التقديم مع الفلفل الحار



بالا بالا - فطائر الخضار المقلية الاندونيسية

مكونات:

- 1.5 كوب دقيق قمح
- 2 ملعقة كبيرة طحين أرز
- 250 مل ماء بارد
- 2 فص ثوم مهروس
- 3 كرات مهروس
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق دجاج
- 2 بصل أخضر
- 1/2 كوب من براعم الفاصوليا
- 2 كوب من الخضار المقطعة إلى شرائح رفيعة {جزر ، ملفوف ، فاصوليا خضراء}
- 1/2 كوب ذرة
- زيت الطهي

طريقة:

1. امزج جميع المكونات في وعاء واخلطها.
2. سخني الزيت وضعي ملاعق من الخليط في مقلاة. تقلى بالا بالا وتقلبها حتى تصبح ذهبية اللون وتنضج.
3. ضع بالا بالا على منشفة ورقية لتصرف الزيت الزائد.
4. قدميها وهي دافئة مع السامبال أو الفلفل الحار الطازج.



فطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيرة ثوم بودرة

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرق الخضار (أو مسحوق مرق الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرق الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدًا.

ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وافردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيرة

في المقلاة ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3

دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفضلة لديك. استمتع!



فطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيرة ثوم بودرة

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرق الخضار (أو مسحوق مرق الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرق الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدًا.

ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وأفردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيرة في المقلاة ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفصلة لديك. استمتع!



تمبي كريبوك ريديه (تمبيه مقلي مقرمش)

المكونات:

1 عبوة (10 أونصة) تيمبيه

200 غرام دقيق أرز

100 غرام نشاء تابوكا

2 سيفان بصل أخضر - مفروم ناعماً

4 فصوص ثوم - مبشورة

1 بيضة

350 مل ماء

زيت نباتي للقلي

بهارات مجففة

1 ملعقة صغيرة مسحوق الخولجان

1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملعقة صغيرة مسحوق ريحان مجفف

ملح وفلفل

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي جميع مكونات البهارات المجففة. تخلط جيداً.

ثم نصيف دقيق الأرز ونشا التابيوكا والبصل الأخضر المفروم والثوم المبشور والبيض ونحرك جيداً.

أثناء التقليب ، أضف الماء شيئاً فشيئاً للتأكد من خلط الخليط جيداً.

ثم صعي الخليط جانباً وضعيه في الثلاجة لمدة 15-30 دقيقة.

في غضون ذلك ، يتم تقطيع التيمبيه إلى شرائح رقيقة إلى حوالي 1/2 سم إن أمكن. سن الأفضل لقطع التيمبيه عندما يكون تحت درجة حرارة الغرفة.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، تغطى شرائح التمر بالخليط المبرد وتوضع بعناية في المقلاة. تأكد من عدم ازدحام

المقلاة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى تختفي جميع شرائح التمر.

خدمة والتمتع بها!



فطائر الجبيري المقرمشة (باكوان أودانج)

مكونات:

1/2 رطل من الروبيان متوسط الحجم - منطّف ومزِيل العرق

1 جزرة متوسطة - جوليينيد

1/2 ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيرة

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيرة دقيق أرز

120 مل ماء

رشّة ملح وفلفل

زيت الزيتون (للقلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، سنستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطيهم جيدًا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطيهم جيدًا.

سخني زيت الزيتون في مقلاة عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، صعي حوالي منعقة كبيرة من الخليط في المقلاة واقليها لمدة 3-5 دقائق. ثم اقلبها

واتركه يطهى لمدة 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلًا.

صفي الزيت الزائد واتركيه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!



(فطيرة البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشرة ونظيفة

½ رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كراث متوسط الحجم - شرائح (أو كراث مقلي)

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة عميقة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخناً ، ضعها في مقلاة أو مقلاة عميقة. اطيبيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركها جانباً وجفّفها بمنشفة ورقية.

يُقلى الكراث المقطّع ويُصفى من الزيت ويُترك جانباً.

في وعاء كبير نصيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحدة ، البقدونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكراث المقلي ، جوزة الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيداً.

اغسل يديك وصب البطاطس على شكل كرة صغيرة وافردها قليلاً. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خففت.

غلف كل فطيرة بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مرة أخرى في مقلاة عميقة أو مقلاة عميقة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاة البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفضلة لديك!



تمبي كريوك ريشيه (تمبيه مقلي مقرمش)

المكونات:

1 عبوة (10 أونصة) تيمبيه

200 غرام دقيق أرز

100 غرام نشاء تايوكا

2 سيقان بصل أخضر - مفروم ناعماً

4 فصو ص ثوم - مبشورة

1 بيضة

350 مل ماء

زيت نباتي للقلي

بهارات مجففة

1 ملعقة صغيرة مسحوق الخولجان

1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملعقة صغيرة مسحوق ريحان مجفف

ملح وفلفل

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي جميع مكونات البهارات المجففة. تخلط جيداً.

ثم نصيف دقيق الأرز ونشا التايوكا والبصل الأخضر المفروم والثوم المبشور والبيض ونحرك جيداً.

أثناء التقليب ، أضف الماء شيئاً فشيئاً للتأكد من خلط الخليط جيداً.

ثم صعي الخليط جانباً وضعيه في الثلاجة لمدة 15-30 دقيقة.

في غضون ذلك ، يتم تقطيع التيمبيه إلى شرائح رقيقة إلى حوالي 1/2 سم إن أمكن. من الأفضل قطع التيمبيه عندما يكون تحت درجة حرارة الغرفة.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، تُغطى شرائح التمر بالخليط المبرد وتوضع بعناية في المقلاة. تأكد من عدم ازدحام

المقلاة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى تختفي جميع شرائح التمر.

خدمة والتمتع بها!



فطائر الجمبري المقرمشة (باكوان أودانج)

مكونات:

1/2 رطل من الروبيان متوسط الحجم - منظف ومزيل العرق

1 جزرة متوسطة - جولينيد

1/2 ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيرة

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيرة دقيق أرز

120 مل ماء

رشة ملح وفلفل

زيت الزيتون (للقلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، سنستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطيهم جيدًا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطيهم جيدًا.

سخني زيت الزيتون في مقلاة عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الخليط في المقلاة واقليها لمدة 3-5 دقائق. ثم اقلبه

واتركه يظهى لمدة 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً.

صفي الزيت الزائد واتركيه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!



WHAT
TO COOK
TODAY

(فطيرة البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشرة ونظيفة

1/2 رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيرة بقدونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كرات متوسط الحجم - شرائح (أو كرات مقلي)

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب

زيت نباتي ثقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة صفيحة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخنًا ، ضعها في مقلاة أو مقلاة عميقة. اطهيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلًا أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركها جانباً وجفّفها بمنشفة ورقية.

يُقلى الكرات المقطع ويُصفى من الزيت ويُترك جانباً.

في وعاء كبير. نصيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحدة ، البقدونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكرات المقلية ، جوزة الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيداً.

اعمل يدك وصب البطاطس على شكل كرة صغيرة وافردّها قليلاً. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خففت.

غلف كل فطيرة بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مرة أخرى في مقلاة عميقة أو مقلاة صفيحة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاة البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفصلة لديك!



أودائع ليمون مادو (روبيان بصلصة العسل والليمون)
مكونات:

15 جمبري كبير - منطف

3 فصوص ثوم - مفروم

1 بصلة صغيرة الحجم - مفرومة خشنة

1 كرات متوسط الحجم - مقطّع إلى شرائح رفيعة

5 فلفل تايلندي - مقطّع

1 ملعقة طعام نشاء ذرة

3 ملاعق كبيرة ماء

1 ملعقة طعام زيت

1 ملعقة كبيرة زبدة

صلصة

½ ليمون - سنحتاج عصير

7 ملاعق كبيرة صلصة طماطم

3 ملاعق كبيرة عسل

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

1 ملعقة صغيرة ملح

الاتجاهات:

في وعاء ، اخلطي كل مكونات الصلصة. ضعه جانبا.

في وعاء منفصل ، أضيفي الماء ونشا الذرة لعمل خليط نشا الذرة. ضعه جانبا.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، ضعي الثوم والبصل والكرات والفلفل الحار التايلاندي. قلبي حتى تفوح رائحته.

يُضاف الجمبري فيه ويُطهى حتى يصبح محمراً قليلاً.

تُسكب الصلصة فوق الجمبري وتُطهى لمدة دقيقتين إضافيتين. ثم تُضاف الزبدة وتقلب.

بمجرد أن تذوب الزبدة تمامًا ، يُضاف خليط نشاء الذرة ويُطهى حتى يغلي.

طبقك جاهز الآن لتقديمه والاستمتاع به وهو ساخن فوق الأرز المطهو على البخار أو تناوله كفاتيح

للشهيّة ، حسب اختيارك!



مائيس بومبو باوانج أودانج باكار (أسيخ الروبيان الحلو المشوي بالثوم)
مكونات

1 رطل من الروبيان الكبير - مفشر ومنزوع العرق

1 ليمونة - معصورة للحصول على العصير

4 فصوص ثوم

1/2 كرات متوسط الحجم

3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة - توضع ملعقة كبيرة جانباً للشوي

نصف ملعقة صغيرة مسحوق كركم

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق البابريكا

رشة ملح وفلفل

3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة (أو يمكن استبدالها بالعسل)

أسيخ الخيزران

الاتجاهات

نقع الأسيخ في ماء بارد لمدة ساعة على الأقل قبل الاستخدام. هذا لمنع الأسيخ من الاحتراق عند الشوي.

في الخلاط ، أضيفي عصير الليمون والثوم والكرات وملعقتين كبيرتين من الزبدة المذابة والكركم ومسحوق البابريكا وصلصة الصويا الحلوة والملح والفلفل.

امزج حتى يتم خلطهم جميعًا بشكل جيد. سيكون قليلاً "اللب".

أضف الجمبري في كيس زيبيلوك أو كيس قابل لإعادة الغلق. ثم أضيفي التتبيلة المخلوطة وقلبيها لتغطي الجمبري بالتساوي.

اتركه منقوعاً لمدة 15-20 دقيقة. لا تتركه أكثر من ساعة أو طوال الليل ، فقد ينضج الجمبري بواسطة حمض عصير الليمون.

ضع كل جمبري على الأسيخ. ضع الأسيخ على الشواية وأطبقيها لمدة 2-3 دقائق على كل جانب أو حتى يتغير لون الجمبري إلى اللون الوردي.

ضعه على طبق التقديم. الجمبري المشوي جاهز للتقديم!



أوراق أريك تمب كيكاب بيداس مانيس (تمبيه حلو و حارة)

مكونات:

12 أوقية تمبيه - مكعبات

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

3 كرات - شرائح

2 ورق غار

3 فلفل حار تايلاندي - مقطع إلى قطع صغيرة

4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلو

3 ملاعق كبيرة زيت زيتون

زيت نباتي للفلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

انقع التمر بالملح والفلفل. اتركه جانباً لمدة 5 دقائق.

قم بتسخين الزيت النباتي مسبقاً في مقلاة عميقة الفلي التمر أو يمكنك استخدام مقلاة عميقة مسخنة على 325 درجة فهرنهايت.

بمجرد تسخينها ، الفلي التمر حتى يصبح لونه بني. أخرجها من الماء وقم بتبريده على طبق. سخني زيت الزيتون في مقلاة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكرات واخلطيها حتى تفوح رائحتها.

أضيفي أوراق الغار واطهيها حتى تذبل قليلاً.

ثم نصيف التمر المفلي ونقلب جيداً.

أضف الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلو والملح والفلفل. اخلطيها حتى تغطي الشمة جيداً. أطفئي النار وقدميها وهي ساخنة. استمتع!

To Food with Love



سمك جرونيون مقلي مقرمش

المكونات:

20 جرونيون

كوب دقيق لجميع الأغراض

¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة صغيرة بهارات إيطالية

نصف ملعقة صغيرة من صودا الخبز

1 ملعقة كبيرة مسحوق فلفل حريف

1 ملعقة كبيرة ثوم بودرة

الملح والفلفل حسب الذوق

1 وعاء من الماء المثلج

1 ليمون

زيت نباتي أو زيت الكانولا للقلي

اتجاه:

قم بتنظيف الجرونونات جيدًا وقياسها وتثبيتها

بعد التنظيف ، رشي الجرونج بعصير الليمون. اتركهم في التلابة لمدة 5-10 دقائق

ماحدا الجرونج وعصير الليمون والماء المثلج ، اخلطي جميع المكونات المتبقية

يسخن الزيت في مقلاة عميقة إلى 325 درجة فهرنهايت

تأخذ الجرونج من التلابة ونقعه في الماء المثلج ونغلفهم بخليط الخليط. إذا كنت ترغب في الحصول

على طلاء أكثر سمكًا ، فقم بوضع التجاعيد السطحية مرة أخرى في الماء المثلج وقم بتغطيتها مرة

أخرى

بعد الطلاء ، اقليها حتى تنضج. يجب أن تكون الجرانيت جاهزة عندما ترى فقاعات أقل في

المقلاة.



سمك على البخار مع البصل الأخضر والزنجبيل

مكونات:

- 1 إلى 1.5 رطل سمكة بيضاء كاملة - (في هذه الوصفة ، أستخدم
- 2 سيقان من البصل الأخضر - مقطعة إلى بوصة واحدة قطريًا
- قطعة 2 بوصة من الزنجبيل - مقطعة إلى حوالي 1 بوصة سميكة

ملح وفلفل

مقبلات:

- 2 سيقان من البصل الأخضر - مقطعة إلى بوصة واحدة قطريًا
- 2 بوصة قطعة من الزنجبيل - مخلوطة ناعماً
- 2 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- صلصة:

1 1/2 ملاعق كبيرة من نبيذ الأرز

1 ملعقة صغيرة زيت سمسم

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

قليل من السكر

الاتجاهات:

نظف السمك واتركه حتى يجف بالمناشف الورقية

تبلي السمك بالملح والفلفل من الداخل إلى الخارج. يُحشى الزنجبيل داخل السمك

ضع السمك على قدر البخار فوق الماء المغلي. يرش الزنجبيل والبصل الأخضر فوق السمك

اطه لمدة 8 دقائق أو حتى ينضج السمك. بعد ذلك ، يمكنك البدء في طلاء الأسماك

في هذه الأثناء ، تخلط جميع مكونات "الصلصة" في وعاء صغير - اتركها جانباً

سخني زيت الطهي في مقلاة صغيرة حتى ترى بعض الدخان

أضف البصل الأخضر والزنجبيل إلى المقلاة لمدة 10 ثواني - يجب أن يبرز نكهتهما

اسكبي الزبدة الساخنة على السمك كله

رشي عليها "الصلصة". قدمها وهي تصدر صوت حار للحصول على أفضل نكهة.



(سلطعون بيض كريمي حلو وحار)

مكونات:

2 سلطعون - منخفضة

4 بيضات - مخفوقة

2 جالابينو (أو 6 تشيليز تايلاندي) - مفروم

3 فصوص ثوم - مفروم

1 كرات متوسط الحجم - مقطّع إلى شرائح رفيعة

2 ملعقة طعام نشاء ذرة

1 كوب ماء

1 ملعقة طعام زيت

½ ليمون - سحقاج عصير

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة سكر

ملح للتذوق

الاتجاهات:

خذ السلطعون النظيف ، الفصل المخالب. قم بإزالة الغلاف الكبير الذي يغطي الجسم. ثم يقطع الجسم إلى جزأين أو أربعة أجزاء ، حسب حجم السلطعون.

في وعاء ، أضيفي الماء ونشا الذرة لعمل خليط نشا الذرة. ضعه جانبا.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكراث. قلبي حتى تفوح رائحته.

أضيف الماء وصلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوة والسكر وعصير الليمون إلى المقلاة. ثم

نضيف السلطعون ونقلبه. ضع الغطاء واطهي لمدة 15 دقيقة أو حتى يصبح قشر السلطعون صارب إلى الحمرة ويصبح لون اللحم غير شفاف.

بعد ذلك ، ارفعي الغطاء وأضيفي مزيج نشا الذرة ، وحركي قليلاً واطهيه حتى يبدأ في الغليان ويتكثف.

أطفئي النار ، ثم اسكبي البايضة المخفوقة فوق الطبق. قلبها قليلاً واطهي لمدة 3 دقائق حتى تنضج البايضة قليلاً. بعد ذلك ، يكون جاهزاً للخدمة!



بقمي أيام جمور (نودلز دجاج و فطر و بيض)

المكونات:

المعكرونة والخضروات:

1 علبة نودلز البيض الطازج (4 حصص) أو نودلز البيض المجفف

6 ملاعق كبيرة زيت زيتون

4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

4 حبات فلفل أبيض

2 كوب ماء ليغلي

½ رطل أنت تشوي

تتصدر

1 علبة فطر أبيض

1 رطل من صدر الدجاج - مقطع مكعبات

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

حساء

2 علبة مرق دجاج

2 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

1 كرات - شرائح

1 علبة كرات اللحم

ملح وفلفل للتذيق

½ كوب بصل أخضر مفروم (للترزين)



شورية كرات اللحم - باكسو

مكونات:

كرات اللحم:

1 رطل لحم مفروم

3 ملاعق كبيرة نشاء ذرة

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم ناعم

1/2 ملعقة كبيرة كرات مقلي

1 بيضة

قليل من الملح

رشة فلفل أبيض

شورية التودل:

8 أكواب ماء

1 علبة شعيرية أرز رفيعة أو تودلز بيض

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

الملح والفلفل حسب الذوق

2 سيقان بصل أخضر - مقطع

2 ملاعق صغيرة من الكرات المقلي

الاتجاهات:

في وعاء كبير ، اخلطي جميع مكونات كرات اللحم. اعجني جيدًا حتى يمتزج كل شيء جيدًا. اغمي الماء باستخدام وعاء صيني. بمجرد الغليان ، خففي الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة. باستخدام يدك النظيفة ، خذ قبضة من عجينة كرات اللحم. اعصرها برفق بحيث تخرج بعض العجين بين إصبعك وإبهامك. اعرف هذا الجزء من العجين بملعقة. يجب أن تشكل كره. ضعها في القدر. كرر حتى تنضج كل عجينة كرات اللحم.

عندما تنضج كرات اللحم ، استخرج كل الدهون التي تطفو على السطح. سوف تطفو كرات اللحم في النهاية أيضًا. هذا يعني أنه تم طهيها جيدًا بالفعل. في هذه المرحلة ، إذا كنت ترغب في حفظ البعض لاستخدامه لاحقًا ، يمكنك إخراج البعض منها وتركه جانباً وتركه يبرد قبل تخزينه في الفريزر. يجب أن تكون كرات اللحم صالحة لمدة شهر على الأقل في الفريزر. بعد ذلك ، يمكنك إضافة الثوم والملح والفلفل إلى حساء كرات اللحم. دعها تغلي. على الجانب ، قم بإعداد شعيرية الأرز أو تودلز البيض وفقًا لتعليمات العبوة وضعها في كل وعاء على حدة.

يُضاف الحساء وكره اللحم إلى الوعاء ويُزين بالبصل الأخضر المفروم والكرات المقلي. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)
المكونات:

- 2 رطل. دجاج بالعظم (يفضل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة
- 2 كوب حليب جوز الهند
- 1 ساق من عشب الليمون - يُقَطَّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها
- خولنجان 1 بوصة - مقطَّع إلى 3 قطع صغيرة
- 3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار
- 1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر كراث مقلي (للتزيين)
- البقدونس الطازج (للتزيين) البهارات المخلوطة:
- 4 فصوص ثوم مقشرة
- 1 كراث متوسط الحجم - مقطَّع إلى 4 قطع
- 3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زيادة / تقليل وفقًا لتحمل الحرارة)
- 1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة
- 3 شمعانات
- 1 بوصة كركم
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر. بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرتين من سرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى). امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند.حركهم جيدًا. دع الدجاج يطهى لمدة 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتاجت لذلك.

يُقدَّم مع أرز مبخّر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا. استمتع!

TERONG SAUS TOMAT PEDAS

Eggplant in Spicy Tomato Sauce



ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)
المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظف

1 بصلة ثوم - زنجبيل مفروم بوصلة واحدة - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج 1 12 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون 3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضة مسلوقة (اختياري) خس (اختياري)

اتجاه:

سخني 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم
المفروم والزنجبيل. اطبхи حتى تنفوخ رائحته أو حوالي دقيقة واحدة. اجلس جانباً.

باستخدام نفس المقلاة ، أضيفي المزيد من زيت الزيتون وسخنيها على نار متوسطة. ثم أضيفي

الدجاج وفطر الشيتاكي وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا. قلبي سريعاً

والتركيه يظهى حتى تصبح الصلصة فقاعات قليلاً. لا تقلق إذا لم يتم طهيها جميعاً جيداً ، لأننا

سنرسيها في Instapot وسيستمر طهي الدجاج أكثر حتى يتم طهيها في Instapot. أطفئ النار

ودعنا نجتمع ونطهو كل شيء في

في Instapot ، أولاً ، أضف أرز الياسمين النظيف والملح ومرق الدجاج وزيت السمسم والثوم

المفروم المطبوخ والزنجبيل. حركه سريعاً. ثم أضيفي الدجاج المطبوخ والفطر ببطء إلى سطح

الأرز. حاول أن تترك الدجاج والفطر فوق الأرز.

أغلق الغطاء واضغط على وضع "الأرز". اتركه يظهى حتى ينضج وقم بإزالة الغطاء عندما يكون

ذلك آمناً. بمجرد الانتهاء من ذلك ، دعنا نتجمع. في وعاء ، أخرجي الدجاج والفطر وضعيه في قاع

الوعاء. ثم نسكب الأرز ونضيفه فوق الدجاج. اضغط عليه لأسفل. ثم ضع مكاناً فوقه وقلبه. أخرج

الوعاء ببطء. يجب أن تحصل على وعاء من أرز الدجاج والفطر على البخار.

يُزين بالبصل الأخضر المفروم والخس والبيض المسلوق. استمتع!



ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)

المكونات:

- 4 أكواب أرز ياسمين - منظف
- 1 بصلة ثوم - مفروم
- 1 إنش زنجبيل - مفروم
- 2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج
- 1 1/2 ملعقة صغيرة ملح البحر
- 1 ملعقة طعام زيت زيتون
- 1 ملعقة طعام زيت سمسم

تتصدر

- 1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- 1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة صلصة محار
- 3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- 2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)
- بيضه مسلوقه (اختياري)
- خس (اختياري)



أجنحة دجاج مقرمشة بالليمون والكاجون

مكونات:

3 أرطال أجنحة دجاج - منظفة

1 ليمون - قسم العصير إلى جزأين

3 فصوص ثوم - مفروم

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل

2 ملعقة طعام توابل كاجون

2 ملعقة طعام زيت زيتون

الاتجاهات:

في وعاء الخلط ، أضيفي أجنحة الدجاج ونصف عصير الليمون والثوم المفروم والملح والفلفل. تخلط جيدا.

اتركي أجنحة الدجاج جانباً ، وغطيها بغلاف بلاستيكي واتركيها تتبيلة لمدة ساعتين على الأقل ، أو حتى أفضل ، طوال الليل.

سخني الفرن على درجة حرارة 400 فهرنهايت.

ضع رفائق الألومنيوم على صينية الخبز. ادھني زيت الزيتون بالرفائق.

ضع كل جناح على ورق القصدير وادهن بقايا زيت الزيتون فوق كل جناح. هذا للتأكد من أن الأجنحة ستكون مقرمشة ولن تلتصق بالرفائق المعدنية.

دعيها تخبز لمدة 25 دقيقة. ثم اقلب كل جناح واخلب مرة أخرى لمدة 25 دقيقة أخرى.

بمجرد انتهاء الوقت ، دع الأجنحة تبرد لمدة 5 دقائق أو نحو ذلك. لا تقم بإزالة أي عصير يخرج من الدجاج.

في وعاء كبير أو كيس زيبيلوك ، أضيفي أجنحة الدجاج وعصير الدجاج ونصف عصير الليمون وتوابل الكاجون. اقلعهم حتى يتم تغليف الأجنحة بها بالتساوي.

استمتع بتوابلك المفضلة وهي ساخنة ومقرمشة!



أيام بانجالت بومبو كونيچ (دجاج كرسي أصفر إندونيسي)
المكونات:

2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقطع إلى 4 قطع

500 مل (2 كوب) ماء

2 ورق غار

1 ساق ليمون - مقصف

2 ملعقة طعام زيت زيتون

البهارات الصفراء:

4 شمعدانات

1 إنش كركم - مقشر

إنش من الزنجبيل - مقشر

1 كرات متوسط الحجم - مقشر

5 فصوص ثوم - مقشرة

1 ملعقة صغيرة سكر

1 ملعقة صغيرة ملح

اتجاه:

ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. امزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.
افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأصف أوراق الغار
والليمون.

صعي القدر على نار هادئة أو اتركه على نار هادئة. اظهريه لمدة ساعة تقريبًا أو حتى يختفي الماء
تمامًا أو يتبخر.

سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.

ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقلي الدجاج على صينية خبز.

ادهن الدجاج بالقليل من الزيت. إذا كان هناك بقايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج
أيضًا.

نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمدة ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.

اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)
المكونات:

2 رطل. دجاج بالعظم (يفضل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة

2 كوب حليب جوز الهند

1 ساق من عشب الليمون - يُقَطَّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها

خولنجان 1 بوصة - مقطَّع إلى 3 قطع صغيرة

3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار

1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر كرات مقلي (للتزيين)

البقدونس الطازج (للتزيين) البهارات المخلوطة:

4 فصوص ثوم مقشرة

1 كرات متوسط الحجم - مقطَّع إلى 4 قطع

3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زيادة / تقليل وفقًا لتحمل الحرارة)

1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة

3 شمعدانات

1 بوصة كركم

1 ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف

عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا

حوالي مغرتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).

امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند.حركهم جيدًا.

دع الدجاج يطهى لمدة 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا

احتجت لذلك.

يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روثي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.

استمتع!



ناسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)
المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظف

1 بصلة ثوم - زنجبيل مفروم بوصلة واحدة - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج 1 12 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون 3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضه مسلوقه (اختياري) خس (اختياري)

اتجاه:

سخني 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم
المفروم والزنجبيل. اطبخي حتى تفوح رائحته أو حوالي دقيقة واحدة. اجلس جانباً.

باستخدام نفس المقلاة ، أضيفي المزيد من زيت الزيتون وسخنيها على نار متوسطة. ثم أضيفي

الدجاج وفطر الشيتاكي وصلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا. قلبي سريعاً

واتركيه يطهى حتى تصبح الصلصة فقاعات قليلاً. لا تقلق إذا لم يتم طهيها جميعاً جيداً ، لأننا

سفرميناها في Instapot وسيستمر طهي الدجاج أكثر حتى يتم طهيها في Instapot. أطفئ النار

ودعنا نجمع ونطهو كل شيء في Instapot.

في Instapot ، أولاً ، أضف أرز الياسمين النظيف والملح ومرق الدجاج وزيت السمسم والثوم

المفروم المطبوخ والزنجبيل. حركه سريعاً. ثم أضيفي الدجاج المطبوخ والفطر ببطء إلى سطح

الأرز. حاول أن تترك الدجاج والفطر فوق الأرز.

أغلق الغطاء واضغط على وضع "الأرز". اتركه يطهى حتى ينضج وقم بإزالة الغطاء عندما يكون

ذلك أمداً. بمجرد الانتهاء من ذلك ، دعنا نجمع. في وعاء ، أخرجي الدجاج والفطر وضعيه في قاع

الوعاء. ثم نسكب الأرز ونضيفه فوق الدجاج. اضغط عليه لأسفل. ثم ضع مكاناً فوقه وقلبه. أخرج

الوعاء ببطء. يجب أن تحصل على وعاء من أرز الدجاج والفطر على البخار.

يُزين بالبصل الأخضر المفروم والخس والبيض المسلوق. استمتع!



داسي تيم أيام جامور (أرز دجاج بالفطر على البخار)

المكونات:

4 أكواب أرز ياسمين - منظّف

1 بصلة ثوم - مفروم

1 إنش زنجبيل - مفروم

2 علبة (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 1/2 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة طعام زيت زيتون

1 ملعقة طعام زيت سمسم

تتصدر

1 رطل من أفخاذ الدجاج (أو صدرها) - مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب فطر شيتاكي مجفف - منقوع في الماء لمدة ساعة على الأقل ومقطع إلى شرائح

2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

3 ملاعق كبيرة صلصة محار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا

2 سيقان بصل أخضر (اختياري) - (مقطعة للزينة)

بيضة مسلوقة (اختياري)

خس (اختياري)



سأتي أيام خاص مادورا (دجاج ساتيه على طريقة مادورا)

مكونات:

- 2 رطل من أفخاذ الدجاج - مقطعة إلى 3 رطل من عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأبيض 1 ملعقة كبيرة معجون الثوم (أو الثوم المفروم)
- 20 سيخاً من الخيزران - ينقع قبل ساعة على الأقل من نسيج الدجاج
- صلصة الفول السوداني 200 غرام الفول السوداني الخام 4 كاندلينكس
- 3 فصوص ثوم 1/2 كرات متوسط الحجم 200 مل ماء 200 مل حليب جوز الهند
- 4 ملاعق كبيرة من السكر البني 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة مرق دجاج بودرة 1 كوب زيت زيتون للفلي
- للدهن 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون

الاتجاهات:

تتبيل

في وعاء كبير يضاف عصير الليمون والفلفل الأبيض والثوم المفروم. يُضاف الدجاج ويُغطى جيداً بالتبيلة. عطيها واتركيها جانباً لمدة ساعتين على الأقل - بين عشية وضحاها أفضل.

صلصة الفستق

سخني الزيت في مقلاة أو قدر صلصة على نار متوسطة. يضاف الفول السوداني والشمعدان والثوم والكرات. بمجرد أن يتحول لون الفول السوداني إلى اللون البني قليلاً ، صفي كل شيء من الزيت وانقله إلى معالج الطعام أو الخلاط. اضحنها - إذا كنت ترغب في أن تكون أكثر نعومة ، اضحنها لفترة أطول حتى يتم سحق الفول السوداني جيداً. لقد جعلتها مكتنزة بعض الشيء.

قم بإزالة الزيت المتبقي من الووك / القدر. ثم أعد الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة ليغلي ببطء.

يضاف خليط الفول السوداني المطحون والماء والسكر البني والملح ومسحوق الدجاج.

طهي لمدة 15 دقيقة وأضف حليب جوز الهند. ثم استمر في الغلي حتى تتكاثف الصلصة. توضع

جانباً ثلاث صلصة الفول السوداني لاستخدامها في الشواء.

شواء

أخرجي الدجاج المتبل ونسجه في الأسياخ المنقوعة.

في وعاء خلط آخر ، اخنطي 1/3 صلصة الفول السوداني ، صلصة الصويا الحلوة و 1 ملعقة

كبيرة من زيت الزيتون وغطي كل سيخ دجاج قبل الشوي.

سخني الشواية على حرارة منخفضة. بمجرد تسخينها ، اشوي أسياخ الدجاج لحوالي 5 دقائق على

كل جانب أو حتى تنضج / تتفحم قليلاً.

قدمي الدجاج الساتي مع ثلاث صلصة الفول السوداني المتبقية. يمكنك رش صلصة الفول السوداني

أكثر بصلصة الصويا الحلوة والكرات المقلي إذا أردت. استمتع!



أيام بينيت (دجاج البينيت الأندونيسي الحار)
المكونات:

2 رطل من أجنحة الدجاج - منظفة (يمكنك أيضًا استخدام الفخذ وصدر الدجاج وما إلى ذلك)

كوب دقيق لجميع الأغراض ¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة كبيرة ملح ملعقة كبيرة فلفل أبيض

1 ملعقة كبيرة مسحوق بابريكا 2 ملعقة صغيرة بودرة ثوم

زيت نباتي لقلي الحس والكراث المقلي والخيار (للترزين)

سمبال (تشيلي ميس)

100 جرام من الفلفل الأحمر التايلندي الحار (يمكن إضافة المزيد لزيادة الحرارة أو تقليل الفلفل لجعله أقل حارة)

1 فلفل أحمر بابريكا - مصنف ومقطع إلى مكعبات صغيرة

3 طماطم روما - تقطع كل طماطم إلى 4 أجزاء

3 حبات كراث متوسط الحجم - مقشر

5 ملاعق صغيرة معجون روبيان بيلكان (تيراسي)

2 ملاعق كبيرة سكر جوز الهند (أو السكر البني)

ملعقة صغيرة ملح زيت نباتي لقلي

اتجاه:

في وعاء للخلط ، يُمزج الدقيق متعدد الاستخدامات ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا ومسحوق الثوم. اخلط جيدًا.

ثم أضيفي الدجاج إلى وعاء الخلط. غط كل أجنحة الدجاج جيدًا. ثم ضعه جانبًا واتركه منفردًا في التاج لمدة ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضًا.

سخني الزيت النباتي في مقلاة أو مقلاة عميقة على حرارة متوسطة إلى عالية.

بمجرد تسخينها ، ضعي كل جناح دجاج في مقلاة عميقة. لا تضع الكثير من الأجنحة في المقلاة أو المقلاة العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.

اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا.

أخرجيها واتركيها جانبًا. اطبخ الدجاج الآخر غير المقلي حتى ينضج تمامًا.

ثم اقلي الدفعة الأولى مرة أخرى لمدة 5 دقائق أو نحو ذلك. كرر حتى تقلى كل الدجاج مرتين. اجلس جانبًا.

قدميها مع السمبال (خلطة الفلفل الحار) والأرز المبخر وبعض التزيين. استمتع!



كاري الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كاري أيام)
المكونات:

- 2 رطل. دجاج بالعظم (يفضل أفضال أو فخذ دجاج) - منظفة
- 2 كوب حليب جوز الهند
- 1 ساق من عشب الليمون - يُقَطَّع إلى 3 أجزاء ويُسحقها
- خولجان 1 بوصة - مقطع إلى 3 قطع صغيرة
- 3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار
- 1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة سكر كرات مقلي (للتزيين)
- بقدرنس طازج (للتزيين)

البهارات المخلوطة:

- 4 فصوص ثوم مقشرة
- 1 كرات متوسط الحجم - مقطع إلى 4 قطع
- 3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (ريادة / تقليل وفقًا لتحمل الحرارة)
- 1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة
- 3 شمعدانات
- 1 بوصة كركم
- 1 ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

التحضير:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف عشب الليمون والخولجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر. بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا حوالي مغرتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى). امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند.حركهم جيدًا. دع الدجاج يطهى لمدة 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا احتجت لذلك.

يُقدم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا. استمتع!



سوتو بيتاوي (شوربة لحم جاكوتا مع حليب جوز الهند)

مكونات:

1 رطل من قطع اللحم البقري المستديرة للحساء

1 رطل من ووتر لحم البقر

نصف كيلو كرشة من لحم البقر

1 بوصة من الزنجبيل ، رطل / سحقها 1 بوصة من الخولجان ، رطل / سحقها

8 أكواب ماء 3 ملاعق زيت نباتي

2 ورق غار 1 إنش عود قرفة

2 علبة (13.5 أونصة سائلة) من حليب جوز الهند

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب ملعقة كبيرة ملح

2 بصل أخضر مفروم

فلفل أبيض وسكر حسب الرغبة (اختياري)

معجون التوابل:

4 فصوص ثوم ، اهرسها 3 كرات متوسط الحجم

$\frac{1}{2}$ بوصة من الزنجبيل ، رطل / سحقها $\frac{1}{2}$ بوصة من الخولجان ، رطل / سحقها

3 شمعات 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كمون

مقبلات للتقديم:

4 حبات طماطم مقطعة إلى مكعب بحجم 1 إنش

2 بطاطس مقطعة مكعبات بحجم 1 بوصة ومقلية

نصف كوب كرات مقلية

عصير الليمون (اختياري)

صلصة الصويا الحلوة (اختياري)



فطائر الجمبري المقرمشة (باكران أودانج)

مكونات:

1/2 رطل من الروبيان متوسط الحجم - منظف ومزيل العرق

1 جزرة متوسطة - جوليبيد

1/2 ملفوف كامل - مقطع إلى قطع صغيرة

1 ساق بصل أخضر - مقطع

2 بيض

6 ملاعق كبيرة طحين لجميع الأغراض

2 ملاعق كبيرة دقيق أرز

120 مل ماء

رشة ملح وفلفل

زيت الزيتون (القلي)

العديد من الفلفل الحار التايلاندي كتوابل (اختياري)

الاتجاهات:

افصل البيضة البيضاء عن صفارها. لهذه الوصفة ، ستستخدم البيض الأبيض فقط.

في وعاء خلط كبير ، اخلطي البيض الأبيض والدقيق متعدد الأغراض ودقيق الأرز والماء والملح والفلفل. اخلطهم جيدًا.

ثم أضيفي الجزر والملفوف والبصل الأخضر والروبيان. اخلطهم جيدًا.

سخني زيت الزيتون في مقلاة عميقة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، صعي حوالي ملعقة كبيرة من الخليط في المقلاة واقليه لمدة 3-5 دقائق. ثم اقلبه

واتركه يطهى لمدة 3-5 دقائق أخرى على الجوانب الأخرى حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً.

صفي الزيت الزائد واتركه جانبًا. كرر حتى تقلى جميع الخلطات.

استمتع!



(فطيرة البطاطس الأندونيسية مع اللحم المفروم)

مكونات:

5 حبات بطاطس متوسطة الحجم - مقشرة ونظيفة

½ رطل من اللحم المفروم

2 بيض كبير

1 ملعقة صغيرة بقونس مفروم

2 فص ثوم - مفروم

1 كرات متوسط الحجم - شرائح (أو كرات مقلي)

1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

سخني الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة عميقة.

قطّع كل حبة بطاطس إلى 8 أجزاء أصغر ، وعندما يصبح الزيت ساخناً ، ضعيها في مقلاة أو مقلاة عميقة. اطهيه حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً أو حوالي 15 دقيقة أو نحو ذلك. اتركيها جانباً وجففيها بمنشفة ورقية.

يُقلّي الكرات المقطّعة ويُصفى من الزيت ويُترك جانباً.

في وعاء كبير نضيف البطاطا المقلية. يهرسهم بالتساوي.

يُضاف اللحم المفروم ، بيضة واحدة ، البقونس المفروم ، الثوم المفروم ، الكرات المقلية ، جوزة الطيب ، الملح والفلفل. اخلطيهم جيداً.

اعمل يديك وصب البطاطس على شكل كرة صغيرة وافردّها قليلاً. سيكون مثل شكل دونات بدون ثقوب.

في وعاء صغير منفصل ، اكسري البيضة الأخرى ، أضيفي الملح والفلفل. خففت.

غلف كل فطيرة بطاطس بالبيض المخفوق.

سخني الزيت مرة أخرى في مقلاة عميقة أو مقلاة عميقة.

بمجرد أن يسخن الزيت ، اقلي مقلاة البطاطس حتى يصبح لونها بني أو حوالي 5 دقائق.

قدميها وهي ساخنة مع الكاتشب أو التوابل المفصلة لديك!



فطائر الخضار الأندونيسية المقرمشة (بالا بالا)

المكونات:

2 أوقية (أو 1 كوب) جزر - مبشور

2 أونصة (أو 1 كوب) من براعم الفاصوليا

ملفوف متوسط - مبشور

1 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب ماء

2 ملعقة صغيرة ثوم بودرة

ملعقتان صغيرتان من مسحوق مرققة الخضار (أو مسحوق مرققة الدجاج ، إن لم يكن نباتيًا)

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

1 ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة فلفل

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء خلط كبير ، أضيفي الدقيق ، والبيكنج بودر ، ومسحوق الثوم ، ومسحوق مرققة الخضار ، والملح ، والفلفل والماء. تخلط جيدًا.

ثم أضيفي الجزر المبشور والملفوف وبراعم الفاصوليا واخلطيهم جيدًا.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة.

بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من مزيج الخضار وافردها. كرر حتى لا يكون هناك مساحة كبيرة في المقلاة ، ولكن تأكد من أنها ليست مزدحمة. تقلى حتى تصبح الفطائر ذهبية اللون أو حوالي 3 دقائق لكل جانب.

استمر في القلي حتى يختفي كل مزيج الخضار.

قدمها مع البهارات المفضلة لديك. استمتع!



THE BURNING KITCHEN

The BURNING
Kitchen

فطيرة الدجاج والروبيان قليلة الكربوهيدرات مكونات:

- 1 رطل دجاج مفروم
 - 1/2 رطل من الجمبري - مقشر ومنظف ومفروم ناعماً
 - 3 فصوص ثوم - مفروم
 - 2 ساق بصل أخضر - شرائح رقيقة
 - 2 بيضة
 - كوب دقيق لوز
 - 2 ملعقة كبيرة جبن بارميزان مبشور
 - نصف ملعقة صغيرة ملح
 - نصف ملعقة صغيرة فلفل
 - 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- الاتجاهات:

في وعاء ، اخلطي جميع المكونات ما عدا زيت الزيتون. تخلص جيداً.
سخني زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة الحرارة. بمجرد تسخينها ، ضعي ملعقة من المزيج في المقلاة.

طهي لمدة 10 دقائق لكل جانب.

يُرفع عن النار ويوضع على طبق مبطن بمنشفة ورقية لتصريف الزيت الزائد.
قدميها مع الكاتشب أو السريراتشا أو التوابل المفضلة لديك!



أجنحة دجاج بالبارميزان كاجون مقرمشة

المكونات:

12-15 أجنحة دجاج - منطقة

كوب دقيق لجميع الأغراض

¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة كبيرة ملح

نصف ملعقة كبيرة فلفل

1 ملعقة طعام من مسحوق الفلفل الحلو

1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

2 ملعقة طعام ثوابل كاجون

3 ملاعق كبيرة جبن بارميزان مبشور

زيت نباتي للقلي

اتجاه:

في وعاء الخلط ، يُمزج الدقيق لجميع الأغراض ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا والكركم. اخلط جيدا.

ثم أضيفي أجنحة الدجاج إلى وعاء الخلط. غطي كل أجنحة الدجاج جيدا. ثم ضعه جانبا واتركه منفوفا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضا.

سخني الزيت النباتي في مقلاة أو مقلاة عميقة على حرارة متوسطة إلى عالية.

بمجرد تسخينها ، ضعي أجنحة الدجاج في مقلاة عميقة. لا تضع الكثير من الأجنحة في المقلاة أو المقلاة العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.

اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

أخرجيها وضعي الأجنحة في وعاء. رشي عليها ثوابل الكاجون وجبن البارميزان المبشور. اقلب الأجنحة للتأكد من أنها مغطاة جيدا بثوابل الكاجون وجبن البارميزان.

اتركه جانبا واتركه يبرد لمدة 3 دقائق.

قدميها مع الكاتشب أو الثوابل المفضلة لديك. استمتع!



أجنحة دجاج مقرمشة بالليمون والكاجون

مكونات:

3 أرطال أجنحة دجاج - منظفة

1 ليمون - قسم العصير إلى جزأين

3 فصوص ثوم - مفروم

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل

2 ملعقة طعام ثوابل كاجون

2 ملعقة طعام زيت زيتون

الاتجاهات:

في وعاء الخلط ، أضيفي أجنحة الدجاج ونصف عصير الليمون والثوم المفروم والملح والفلفل. تخلط جيدا.

اتركي أجنحة الدجاج جانبًا ، وغطيها بغلاف بلاستيكي واتركيها تتبيلة لمدة ساعتين على الأقل ، أو حتى أفضل ، طوال الليل.

سخني الفرن على درجة حرارة 400 فهرنهايت.

ضع رقائق الألومنيوم على صينية الخبز. ادهني زيت الزيتون بالرفائق.

ضع كل جناح على ورق القصدير وادهن بقايا زيت الزيتون فوق كل جناح. هذا للتأكد من أن الأجنحة ستكون مقرمشة ولن تلتصق بالرفائق المعدنية.

دعيها تخبز لمدة 25 دقيقة. ثم قلب كل جناح واخلزي مرة أخرى لمدة 25 دقيقة أخرى.

بمجرد انتهاء الوقت ، دع الأجنحة تبرد لمدة 5 دقائق أو نحو ذلك. لا تقم بإزالة أي عصير يخرج من الدجاج.

في وعاء كبير أو كيس زيبيلوك ، أضيفي أجنحة الدجاج وعصير الدجاج ونصف عصير الليمون وثوابل الكاجون. اقلبهم حتى يتم تغليف الأجنحة بها بالتساوي.

استمتع بثوابلك المفضلة وهي ساخنة ومقرمشة!



أيام بانجائج بومبو كورنيج (دجاج كرسبي أصفر إندونيسي)
المكونات:

2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقطع إلى 4 قطع

500 مل (2 كوب) ماء

2 ورق غار

1 ساق ليمون - مقصف

2 ملعقة طعام زيت زيتون

البهارات الصفراء:

4 شمعدانات

1 إنش كركم - مقشر

إنش من الزنجبيل - مقشر

1 كراث متوسط الحجم - مقشر

5 فصوص ثوم - مقشرة

1 ملعقة صغيرة سكر

1 ملعقة صغيرة ملح

اتجاه:

ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. امزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.
افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأصف أوراق الغار
والليمون.

صعي القدر على نار هادئة أو اتركه على نار هادئة. اطيئه لمدة ساعة تقريبًا أو حتى يخثف الماء
تمامًا أو يتبخر.

سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.

ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقلي الدجاج على صينية خبز.

ادهن الدجاج بالقليل من الزيت. إذا كان هناك بقايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج
أيضًا.

نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمدة ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.

اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم. استمتع!



كعكة سمك مشوية ملفوفة بورق الموز (أوتاك أوتاك)

المكونات:

1 رطل من معجون السمك (أو 1 رطل من الماكريل / النهاش الطازج - منظف ومنزوع العظم ومخلط لجعله معجوناً)

200 غرام نشاء تايوكا

200 مل كريمه جوز الهند

2 بيضة بيضاء - اترك صفار البيض لاستخدامات أخرى

2 ساق بصل أخضر - مفروم 1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض 1.5 ملعقة صغيرة سكر

ورق الموز لتغليف الدباسة "لختم" أوراق الموز

صلصة الفستق:

100 غرام شمعان - محمص

50 غرام فول سوداني - محمص

5 فلفل حار تايلاندي (يمكن استبداله بالهلابينو أو السيرانو أو الفلفل الحار)

½ فلفل أحمر متوسط الحجم - ينظف ويزيل البذور

200 مل ماء 1 ملعقة كبيرة خل

نصف ملعقة صغيرة ملح ملعقة صغيرة فلفل أبيض

الاجاد:

في وعاء للخلط ، يُمزج معجون السمك ونشا التايوكا وكريمه جوز الهند والملح والفلفل والسكر .
اخلط جيداً .

يُضاف البيض الأبيض والبصل الأخضر المفروم . اجلس جانباً .

امسح كل جانب من أوراق الموز بمنشفة مبللة وقم بتقطيعها إلى شكل مستطيل - حوالي 6×10 بوصة .

ضعي حوالي 1-2 ملعقة كبيرة من خليط السمك في منتصف ورقة الموز المقطوعة ، ووزعيها على شكل مستطيل طويل . ثم قم بطي الجانب الأيسر والأيمن من أوراق الموز لتغطية خليط السمك وتأمين كلا الطرفين باستخدام دباسة . كرر حتى يغطي كل خليط السمك .

سخني الشواية على نار متوسطة . قم بشوي كل أوتاك أوتاك ملفوف لمدة 3-5 دقائق على كل جانب أو حتى تظهر علامة متفحمة على أوراق الموز . ملاحظة: بالنسبة لـ otak2 "الأكثر سمكاً" ، اشويها لفترة أطول قليلاً . يمكنك ترك بعضها وتجميدهم للاستهلاك لاحقاً .

تقدم مع صلصة الفول السوداني . استمتع!



أيام جورينج مينتيجا (دجاج مقلي بالزبدة الحلوة)

المكونات:

1/2 رطل دجاج مقطّع إلى حجم صغير

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

1 ملعقة كبيرة كرات مقطّعة إلى شرائح رفيعة

1/2 بصلة متوسطة الحجم مقطّعة إلى شرائح

6 ملاعق كبيرة من السمن أو الزبدة الزرقاء

2 ملاعق كبيرة صلصة المحار

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون (يمكنك استبداله بعصير الليمون)

1 ملعقة كبيرة صلصة ورشسترشاير

زيت نباتي للقلي

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات:

سخني المقلاة بالزيت أو سخني الزيت في مقلاة عميقة. بمجرد تسخينها ، اقلي الدجاج حتى يصبح

لونه بنياً ذهبياً ، أو على الجانب المقرمش ، ثم اتركه جانباً.

في قدر منفصل ، سخني المقلاة مع 3 ملاعق كبيرة من السمن ، ثم أضيفي الثوم والكرات والبصل.

اطبخي حتى تفوح رائحته

أضف صلصة المحار وصلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا وعصير الليمون وصلصة

ورشستر وال ملح والفلفل حسب الرغبة. يقّاب جيداً.

نضيف الدجاج المقلي ونخلط جيداً.

ضعي المارجرين المتبقي على "ختم" النكهة

بمجرد أن يتم تغليف الدجاج بالكامل بالسمن ، يصبح جاهزاً. ابدأ في تقديمها على الفور مع أرز

رفيق ساخن.



أيام بالجالج يومبو كونيلاج (دجاج كرسبي أصفر إندونيسي)
المكونات:

2 دجاجة كورنيش - تنظف كل دجاجة وتقطع إلى 4 قطع

500 مل (2 كوب) ماء

2 ورق غار

1 ساق ليمون - مقصّف

2 ملعقة طعام زيت زيتون

البهارات الصفراء:

4 شمعدانات

1 إنش كركم - مقشر

إنش من الزنجبيل - مقشر

1 كرات متوسط الحجم - مقشر

5 فصوص ثوم - مقشرة

1 ملعقة صغيرة سكر

1 ملعقة صغيرة ملح

اتجاه:

ضع كل مكونات التوابل الصفراء في مطحنة / خلاط. اسزجهم حتى يصبحوا عجينة صفراء.

افركي العجينة الصفراء على الدجاج وضعيها في قدر الطبخ. صب الماء وأضف أوراق الغار والليمون.

ضعي القدر على نار هادئة أو اتركيه على نار هادئة. اطييه لمدة ساعة تقريبًا أو حتى يختفي الماء تمامًا أو يتبخر.

سخني الفرن على 350 درجة فهرنهايت.

ادهني بعض الزيت على صينية الخبز. انقلي الدجاج على صينية خبز.

ادهن الدجاج بالقليل من الزيت. إذا كان هناك بقايا من البهارات الصفراء ، ادهنها على الدجاج أيضًا.

نضع الدجاج في الفرن ونتركه يخبز لمدة ساعة أو يصبح جلد الدجاج بني.

اتركه لمدة 5 دقائق قبل التقديم. استمتع!



سأتي أيام خاص مادورا (دجاج ساتيه على طريقة مادورا)

مكونات:

- 2 رطل من أفخاذ الدجاج - مقطعة إلى 3 رطل من عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأبيض 1 ملعقة كبيرة معجون الثوم (أو الثوم المفروم)
- 20 سيخاً من الخيزران - ينقع قبل ساعة على الأقل من نسيج الدجاج
- صلصة الفول السوداني 200 غرام الفول السوداني الخام 4 كاندلينكس
- 3 فصص ثوم 1/2 كرات متوسط الحجم 200 مل ماء 200 مل حليب جوز الهند
- 4 ملاعق كبيرة من السكر البني 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة مرق دجاج بودرة 1 كوب زيت زيتون للقلي
- للدهن 3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون

الاتجاهات:

تتبيل

في وعاء كبير يضاف عصير الليمون والفلفل الأبيض والثوم المفروم. يُضاف الدجاج ويُغطى جيداً بالتبيلة. عطيتها وتركها جانباً لمدة ساعتين على الأقل - بين عشية وضحاها أفضل.

صلصة الفستق

سخني الزيت في مقلاة أو قدر صلصة على نار متوسطة. يضاف الفول السوداني والسمعان والثوم والكرات. بمجرد أن يتحول لون الفول السوداني إلى اللون البني قليلاً ، صفي كل شيء من الزيت وانقله إلى معالج الطعام أو الخلاط. اضحنها - إذا كنت ترغب في أن تكون أكثر نعومة ، اضحنها لفترة أطول حتى يتم سحق الفول السوداني جيداً. لقد جعلتها مكنتزة بعض الشيء.

قم بإزالة الزيت المتبقي من الووك / القدر. ثم أعد الحرارة إلى درجة حرارة منخفضة ليغلي بيضاء.

يضاف خليط الفول السوداني المطحون والماء والسكر البني والملح ومسحوق الدجاج.

طهي لمدة 15 دقيقة وأضف حليب جوز الهند. ثم استمر في الغلي حتى تتكاثف الصلصة. توضع

جانباً ثلاث صلصة الفول السوداني لاستخدامها في الشواء.

شواء

أخرجي الدجاج المتبل ونسجه في الأسياخ المنقوعة.

في وعاء خلط آخر ، اخلطي 1/3 صلصة الفول السوداني ، صلصة الصويا الحلوة و 1 ملعقة

كبيرة من زيت الزيتون وعطي كل سيخ دجاج قبل الشوي.

سخني الشواية على حرارة منخفضة. بمجرد تسخينها ، أشوي أسياخ الدجاج لحوالي 5 دقائق على

كل جانب أو حتى تنضج / تنفحم قليلاً.

قدمي الدجاج الساتيه مع ثلاث صلصة الفول السوداني المتبقية. يمكنك رش صلصة الفول السوداني

أكثر بصلصة الصويا الحلوة والكرات المقلية إذا أردت. استمتع!



أيام بينيت (دجاج البينيت الأندونيسي الحار)

المكونات:

2 رطل من أجنحة الدجاج - منظفة (يمكنك أيضًا استخدام الفخذ وصدر الدجاج وما إلى ذلك)

كوب دقيق لجميع الأغراض ¼ كوب دقيق أرز

1 ملعقة كبيرة ملح ملعقة كبيرة فلفل أبيض

1 ملعقة كبيرة مسحوق بابريكا 2 ملعقة صغيرة بودرة ثوم

زيت نباتي ثقلي الحس والكراث المقلي والخيار (للتزيين)

سمبال (تشيلي ميكس)

100 جرام من الفلفل الأحمر التايلاندي الحار (يمكن إضافة المزيد لزيادة الحرارة أو تقليل الفلفل

لجعله أقل حارة)

1 فلفل أحمر بابريكا - مصنف ومقطع إلى مكعبات صغيرة

3 طماطم روما - تقطع كل طماطم إلى 4 أجزاء

3 حبات كراث متوسط الحجم - مقشر

5 ملاعق صغيرة معجون روبيان بيلكان (كيراسي)

2 ملاعق كبيرة سكر جوز الهند (أو السكر البني)

ملعقة صغيرة ملح زيت نباتي ثقلي

اتجاه:

في وعاء الخلط ، يُمزج الدقيق متعدد الاستخدامات ودقيق الأرز والملح والفلفل والبابريكا ومسحوق الثوم. اخلط جيدًا.

ثم أضيفي الدجاج إلى وعاء الخلط. غطي كل أجنحة الدجاج جيدًا. ثم ضعي جانبًا واتركه منفوحًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. يمكنك تركها طوال الليل أيضًا.

سخني الزيت النباتي في مقلاة أو مقلاة عميقة على حرارة متوسطة إلى عالية.

بمجرد تسخينها ، صعي كل جناح دجاج في مقلاة عميقة. لا تصنع الكثير من الأجنحة في المقلاة أو المقلاة العميقة (لا تزدحم) للتأكد من طهي الدجاج بالتساوي.

اقلي كل جناح لحوالي 10-15 دقيقة (حسب حجم كل جناح) أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

أخرجيها واتركيها جانباً. اطبخ الدجاج الآخر غير المقلي حتى ينضج تمامًا.

ثم اقلي الدفعة الأولى مرة أخرى لمدة 5 دقائق أو نحو ذلك. كرر حتى تقلى كل الدجاج مرتين. اجلس جانباً.

قدميها مع السمبال (خلطة الفلفل الحار) والأرز المبخر وبعض التزيين. استمتع!



كارى الدجاج على الطريقة الأندونيسية (كارى أيام)

المكونات:

2 رطل. دجاج بالعظم (يفصل أفخاذ أو فخذ دجاج) - منظفة

2 كوب حليب جوز الهند

1 ساق من عشب الليمون - يُقَطَّع إلى 3 أجزاء ويُسَحَقُها

خولنجان 1 بوصة - مقطّع إلى 3 قطع صغيرة

3 أوراق ليمون و 3 أوراق غار

1.5 كوب ماء 2 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر كرات مقلي (للتزيين)

بقونس طازج (للتزيين)

البهارات المخلوطة:

4 فصوص ثوم مقشرة

1 كرات متوسط الحجم - مقطّع إلى 4 قطع

3 فلفل سيرانو أو فلفل حار تايلاندي (زياده / تقليل وفقاً لتحمل الحرارة)

1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة

3 شمعانات

1 بوصة كركم

1 ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

اتجاه:

في وعاء كبير ، أضيفي 1.5 كوب ماء ودجاج. على نار متوسطة منخفضة ، اسلقي الدجاج. يُضاف

عشب الليمون والخولنجان وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

بينما الدجاج يغلي. تحضير جميع المكونات المراد خلطها. أضفهم جميعًا في الخلاط. أضف أيضًا

حوالي مغرقتين من مرق الدجاج (الماء من القدر حيث لا يزال الدجاج يطهى).

امزجهم جميعًا حتى يختلطوا جميعًا جيدًا.

نضيف البهارات المخلوطة في وعاء الدجاج. أضف أيضًا حليب جوز الهند.حركهم جيدًا.

دع الدجاج يطهى لمدة 60 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج. تذوقه - أضف المزيد من الملح أو السكر إذا

احتجت لذلك.

يُقدّم مع أرز مبخر رقيق. خبز روتي براتا أو خبز النان أو الثوم مع كاري الدجاج هذا أيضًا.

استمتع!



سمك في أوراق الموز (بييس إيكان)

مكونات:

- سمكة واحدة كاملة (النهاش أو الفرخ أو الدنيس) ، $\frac{3}{4}$ - 1 كجم (1 - 2 رطل) 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الليمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح. • ورقتان من أوراق الموز ، كل منهما حوالي 25×45 سم ، مبللة بالماء الساخن
- معجون التوابل:

- 1 ملعقة صغيرة لب التمر الهندي • 2 ملعقة طعام ماء دافئ
 - 2-3 فلفل أحمر بطول الإصبع
 - 1 ساق ليمون ، ثلث قاع سميك فقط ، طبقات خارجية مهمة ، الجزء الداخلي مقطوع إلى شرائح
 - 5 شموع أو مكسرات مكاديميا ، محمصة جافة حتى تصبح ذهبية اللون
 - حبة طماطم صغيرة ناضجة • نصف ملعقة صغيرة كركم مطحون
 - ملعقة صغيرة معجون جمبري مجفف ، محمص • 1 ملعقة صغيرة ملح
 - 1 ملعقة كبيرة من سكر النخيل • قليل من أعصان الريحان والليمون (الكمينغي) ، اختياري
- الاستعدادات:

1. نظف السمك وقياسه ، ثم قم بعمل 2-3 قطع قطرية على كل جانب. ضعي السمك في طبق ورشي على الجانبين بعصير الليمون والملح ، وافركي الشقوق بالأصابع. يوضع جانباً ويترك لينقع أثناء تحضير عجينة التوابل
2. لعمل معجون التوابل ، ينقع لب التمر الهندي في ماء دافئ لمدة 5 دقائق ، ثم يُهرس جيداً ، ويُعصر ويُصفى للحصول على عصير التمر الهندي. اطحن الفلفل الحار وحب الليمون والشموع في مطحنة التوابل أو الخلاط حتى تصبح ناعمة. نصيف معجون الطماطم والكركم والروبيان ونطحن حتى تصبح ناعمة. انقلي المزيج إلى وعاء وقلبي عصير التمر الهندي والملح والسكر وأوراق الريحان.
3. ضع السمكة على قطعتين كبيرتين متداخلتين من أوراق الموز. ضعي ثلث معجون التوابل على السمك ، وافركي بعضاً منه في الجروح. اقلب الجانب الآخر من السمكة وقم بتشويبه بثلث معجون التوابل ، ثم ادهن العجينة المتبقية داخل تجويف السمكة. قم بطي ورقة الموز لتثبيتها وتثبيتها باستخدام دبابيس أو أجواد أسنان.
4. املاً نصف وعاء بالماء واتركه حتى يغلي. ضع السمك على طبق معدني مثقوب أو رف سلكي مثبت في المقلاة أعلى من مستوى الماء. يُغطى ويُطهى على البخار حتى ينضج السمك ، حوالي 25 دقيقة ، مع إضافة الماء المغلي إلى المقلاة كل 10 دقائق.
5. ضع السمك ، وهو ما يزال في ورق الموز ، تحت شواية شديدة السخونة واتركه لمدة 3 إلى 4 دقائق على كل جانب. تقدم في أوراق الموز.



وصفات كاري القدم البقر (جولي كيكل) الإندونيسية

مكونات:

1 قدم بقره

4 أكواب حليب جوز الهند

1 ورقة كركم

2 بذرة من مانغوستين الكاذبة (الاسم الإنجليزي الشائع لـ "عصام كانديس"). وتسمى أيضًا "شجرة

"Gamboge" و "Eggtree" و "Sour mangosteen" و "Cochin-goraka".

2 ورق ليمون كافير

1 ساق ليمون

البهارات المخلوطة:

1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر مخلوط

2 سم كركم

5 قطع سموع

2 سم لاوس / جالانجال

6 فصوص ثوم

10 قطع الكراث

كيف:

1. نظف قدم البقره وشعرها ، وقطعها إلى عدة قطع واطهيها حتى تنضج.

2. انزع العظام ثم قطع اللحم إلى أحجام صغيرة حسب تفضيلاتك.

3. اطبخي حليب جوز الهند مع التوابل المخلوطة وأوراق الليمون الكافير وحمض الكنديس

(مانغوستين كاذب) وعشب الليمون.

4. أضيفي قطع اللحم واطبخي حتى يثخن حليب جوز الهند ويصبح زيتيًا.

5. استمر في التقليب حتى ينضج جيدًا لمنع حليب جوز الهند من الذوبان.

6. ارفع.



أوراق أريك تمب كيكاب بيداس مانيس (تمبيه حلوه وحاره)
مكونات:

12 أوقية تيمبيه - مكعبات

1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم

3 كرات - شرائح

2 ورق غار

3 فلفل حار تايلاندي - مقطّع إلى قطع صغيرة

4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

3 ملاعق كبيرة زيت زيتون

زيت نباتي للقلي

ملح وفلفل

الاتجاهات:

انقع التمر بالملح والفلفل. اتركه جانباً لمدة 5 دقائق.

قم بتسخين الزيت النباتي مسبقاً في مقلاة عميقة لقلي التمر. أو يمكنك استخدام مقلاة عميقة مسخنة على 325 درجة فهرنهايت.

بمجرد تسخينها ، اقلي التمر حتى يصبح لونه بني. أخرجها من الماء وقم بتبريده على طبق. سخني زيت الزيتون في مقلاة. بمجرد تسخينها ، أضيفي الثوم والكرات واخلطيها حتى تفوح رائحتها.

أضيفي أوراق الغار واطهيها حتى تذبل قليلاً.

ثم نصيف التمر المقلي ونقلب جيداً.

أضف الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوة والملح والفلفل. اخلطيها حتى تغطي التما جيداً. أطفئي النار وقدميها وهي ساخنة. استمتع!



كرات اللحم المقرمشة والروبيان (باكسو جورينج)

مكونات:

1 رطل لحم مفروم

½ رطل جبيري - مقشر ومنظف

نصف كوب نشاء تايوكا

2 ملاعق كبيرة دقيق لجميع الأغراض

2 بيض

4 فصوص ثوم

1 ملعقة طعام زيت سمسم

1 ملعقة كبيرة سكر

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الملح والفلفل حسب الذوق

زيت للقلي

صلصة الفلفل الحار الحلو (بهار اختياري)

الاتجاهات:

ماعدًا الزيت وصلصة الفلفل الحار ، ضعي جميع المكونات في محضر الطعام. اخلطيها جيدا. تأكد

من عدم وجود قطع كبيرة مكثرة.

سخني الزيت في المقلاة العميقة.

بمجرد تسخين الزيت ، دعنا نختبر الطعم أولاً قبل قلي كل شيء. اصنع كرة صغيرة من الخليط.

اطبخي حتى تقل الفقاعات في كرات اللحم.

اضبط المذاق ، وفقاً لذلك ، أضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر.

بمجرد أن يرضيك الضعم ، استخدم ملعقتين (أو يدك النظيفة) لتشكيل كرة على شكل كرة ، عادة ما

تكون بحجم كرة ببنج بونج ، لكن الأمر متروك لك. كلما زاد حجمها ، كلما احتجت إلى وقت أطول

لقليها. أيضاً ، بلل الملاعق (أو يدك) للتأكد من أن الخليط لن يلتصق بها.

يقلى الخليط على شكل كرة في المقلاة العميقة. اطبخي حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وتكون هناك

فقاعات أقل حول كرات اللحم.

توضع جانباً لتبرد قليلاً.

كرات اللحم جاهزة للتقديم. تناول الطعام مع الفلفل الحلو أو التوابل المفصلة لديك!



سمبال بيض مثيل (بيض مقلي حار) وصفات اندونيسية

مكونات:

5 بيض مسلوق ومقطع إلى أنصاف

2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 بصلة متوسطة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 شمعة ، مبشورة

1 ملعقة صغيرة لاوس (الخولجان)

1 ملعقة صغيرة Sambal Ulek (ابحث عن Sambal Ulek Recipe في قائمة الوصفات

الخاصة بي لمعرفة كيفية تحضيرها)

ملح للتذوق

نصف ملعقة صغيرة سكر بني

1 ورقة تحية

1 كوب حليب جوز الهند

كيف تصنع:

ضع شرائح البيض في طبق التقديم.

في مقلاة منفصلة ، سخني زيت الفول السوداني.

يقلى البصل والثوم والشمعدان واللاوس (الخولجان) وسمبال أوليك والملح.

كن حذرًا لتجنب الحرق.

أضف السكر البني وورق السلم وحليب جوز الهند.

يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق.

يُسكب المزيج فوق البيض المسلوق ويُقدّم.



سمبال بيض مثيل (بيض مقلي حار) وصفات اندونيسية

مكونات:

5 بيض مسلوق ومقطع إلى أنصاف

2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 بصلة متوسطة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 شمعة ، مبشورة

1 ملعقة صغيرة لاوس (الخولجان)

1 ملعقة صغيرة Sambal Ulek (ابحث عن Sambal Ulek Recipe في قائمة الوصفات

الخاصة بي لمعرفة كيفية تحضيرها)

ملح للتذوق

نصف ملعقة صغيرة سكر بني

1 ورقة تحية

1 كوب حليب جوز الهند

كيف تصنع:

ضع شرائح البيض في طبق التقديم.

في مقلاة منفصلة ، سخني زيت الفول السوداني.

يقلى البصل والثوم والشمعدان واللاوس (الخولجان) وسمبال أوليك والملح.

كن حذرًا لتجنب الحرق.

أضف السكر البني وورق السلم وحليب جوز الهند.

يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق.

يُسكب المزيج فوق البيض المسلوق ويُقدّم.



سمك سينج كوان (سمك الزنجبيل المطبوخ)

مكونات:

500 جرام من البركودا الكاملة (يمكن استبدالها بسمك الملاك ، في هذه الحالة استخدمت سمك القد كامل الفشور والأمعاء

مفتاح الجير / الجير / كالامانسي (كنت أستخدم كالامانسي) لإزالة الرائحة السمكية كمية صغيرة من الملح

5 كرات (استخدم 3 إذا كان لديك حجم أكبر من الكرات) ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
5 فصوص ثوم مقطعة ناعماً

4 سم من جذر الزنجبيل ، مخلوط وممزوج

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة الإندونيسية

2 ملاعق كبيرة تاو كو (فول الصويا المخمر)

1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون

2 حبة فلفل حريف أحمر ، مفرومة تقريباً

1 ملعقة صغيرة سكر نيء (إذا كنت بحاجة إليه)

2 ملعقة صغيرة ملح (إذا احتجت)

2-3 ملاعق كبيرة زيت طبخ

200 مل ماء

مقبلات:

قطع بزواوية من الفلفل الأحمر

طرق:

1. اشطف السمك المبشور والفشور. اتركها حتى تجف. اعصر الجير الرئيسي / الجير /

الكالامانسي على السمك. افركي كمية قليلة من الملح على السمك.

2. اقلي السمك حتى يصبح لونه بني فاتح ولا يجف بشكل مفرط. أزاله وصرفه. ضعي السمك

المقلي على قطعة من الورق البني لامتصاص الزيت.

3. تسخين مقلاة على ارتفاع متوسط. أضف زيت الطهي. يقلب الكرات والثوم والزنجبيل حتى

يصبح مصفراً أو يمكنك شم الرائحة في الهواء.

4. يضاف تاو كو وصلصة الصويا الحلوة. استمر في التقليب واطبخ حتى يتكامل خليط صلصة

الصويا ويغلي.

5. أضف الماء والفلفل الأبيض المطحون. يقلب. تذوق الصلصة. تبلي بالسكر والملح إذا كنت في

حاجة إليها. دعها تغلي. أضف السمك والفلفل الحار.

6. يرفع عن النار. طبق السمك والصلصة.



نودلز آتشيه (نودلز آتشيه)

مكونات :Aceh Mie / Aceh Noodles

400 جرام نودلز رطبة / أصفر 750 مل مرق لحم بقري

150 جرام روبيان رطب ، مسح ، تجاهل الجلد.

150 جرام لحم ضأن / لحم بقري مقطع مكعبات 1 طماطم

4 فصوص ثوم مقطعة ناعماً. 3 بصل أخضر مقطع ناعماً.

60 جرام من براعم الفاصوليا ، siangi ، ذيل العادم.

100 جرام من الملفوف المقطع شرائح رقيقة. 1 ملعقة صغيرة خل

2 ملاعق طعام من صلصة الصويا 1 كرات ، مقطع ناعم.

1 ملعقة كبيرة كرفس مقطع ناعم.

2 ملعقة صغيرة ملح. 3 ملاعق كبيرة زيت طبخ دقيق.

نودلز آتشيه / بهارات نودلز آتشيه: 5 قطع بصل أحمر.

3 فصوص ثوم. 4 قطع فلفل أحمر ، منزوع البذور.

مسحوق الكركم ½. 4 حبات هيل.

1 ملعقة صغيرة كمون محمص. 1 ملعقة صغيرة فلفل رومي.

مقبات آتشيه:

مقرمشات روبيان / شيبس كراكرز.

خيار مخلل.

كيفية صنع نودلز مي آتشيه / آتشيه:

يُقلى البصل المقطع وشرائح الثوم و البهارات المطحونة حتى نفوج رائحته.

أدخل لحم الضأن / اللحم البقري وحركه واطبخه حتى يتغير لونه.

ثم نضيف الجمبري والطماطم ونقلب جيداً.

يضاف المرق والكرفس والثوم المعمر والملح والخل.

يُطهى حتى ينضج اللحم ويقلل الماء مع التحريك من حين لآخر.

أدخل براعم الملفوف والفاصوليا وحركها جيداً.

ثم نضيف المعكرونة وصلصة الصويا.

قلب حتى تنضج جميع المكونات بشكل متساوٍ ومختلط. مصعد.

قدميها ساخنة مع خيار مخلل ورقائق مفلية.



KERING TEMPEH

Fried Tempeh
with Sweet & Spicy Glace

Daily Cooking Quest

شوربة الجمبري التوفو وصفات شوربة الجمبري بالتوفو:

- مكونات شوربة الجمبري التوفو
- 150 جرام من الجمبري ، الذيل متخلف ، مقطوع عبوة واحدة من التوفو
 - 3 قطع فطر منقوعة ومقطعة إلى قطع
 - 25 جرام من المعكرونة الزجاجية
 - 2 سيقان ليمون ، شرائح مائلة
 - 5 قطع من أوراق البرنقال ،
 - 2 حبة كرات ، مقطعة إلى 1 سم
 - 50 جرام ذرة مقطعة 1 سم
 - 1 كتلة مرق دجاج
 - 2 ملاعق صغيرة ملح
 - 1/4 ملعقة صغيرة فلفل مطحون
 - 1/4 ملعقة صغيرة سكر
 - 1500 مل من الماء

- توابل شوربة التوفو الروبيان
- 6 فصصوص ثوم مقشّرة
 - 1 ملعقة كبيرة روبيان مجفف ، محمص
 - 2 سم كركم محترق

كيفية صنع حساء الجمبري والتوفو
اغلي الماء والتوابل وعشب الليمون وأوراق الليمون حتى الغليان.
أدخل عيش الغراب والذرة. يقلب جيدا.
يُضاف الجمبري والتوفو ومرق الدجاج والملح والفلفل. اطحني حتى ينضج.



أرز مقلي بالمأكولات البحرية (أرز مقلي بالمأكولات البحرية) وصفات إندونيسية
صغيراً

500 غرام أرز أبيض

2 بيض

6 حبات روبيان صغير مقشر

قطعة واحدة من حبر الحبار يتم التخلص منها ، مقطعة إلى مستدير

1 كرات مقطعة دائرية

قطعتان من الفلفل الأحمر ، تُرفع محتوياتها ، مقطعة إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

2 ملاعق كبيرة صلصة طماطم

زبد حسب الرغبة

مقادير التوابل المبروشة:

5 بصل أحمر

3 فصوص ثوم

1 ملعقة صغيرة ملح

1/2 ملعقة صغيرة سكر

1 سم معجون روبيان صلب

مقبلات:

طماطم

الخس

مقرمشات الروبيان

اتجاه:

سخني الزبد ، ثم أضيفي البهارات المبروشة والفلفل الأحمر ، ثم اطهنيها حتى تفوح رائحتها.

يُضاف الأرز والحبار والروبيان ثم يُحرَّك المزيج.

أضيفي صلصة الصويا وصلصة الطماطم وقلبي جيداً.

الأرز المقلي والرفع الخاص جاهزان للتقديم وهو دافئ. يضاف البصل المقلي

مقبلات:

طماطم

الخس

مقرمشات الروبيان



التوفو تك (توفو تك)

مكونات التوفو تك (التوفو تك):

- 300 جرام من التوفو ، مكعبات صغيرة

- 2 بيض

- ملح 1/2 ملعقة صغيرة

- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق فلفل

صلصة التوفو تك (توفو تك):

- ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا

- 150 مل ماء

- 1 ملعقة كبيرة معجون شريم (معجون)

صلصة الفول السوداني للتوفو تك (مبروسة حتى نقيّة):

- 2 ملعقة طعام فول سوداني

- 1 ثوم

- 2 فلفل تايلندي / فلفل عين الطير الحار

- ملح 1/2 ملعقة صغيرة

المكونات التكميلية للتوفو تك (التوفو تك):

- براعم الفاصوليا

- كرات شرائح رقيقة

- كرفس مقطع رقيق

- كرات مقلي

كيفية صنع التوفو تك (tofu tek):

- بيض مخفوق ، ملح وفلفل

- يضاف التوفو في العجين

- عجينة مقسم إلى أربعة أقسام

- تقلى العجينة حتى تغمر بالزيت النباتي

- صنع على الطبق

- تضاف المكونات التكميلية

- مزيج صلصة الفول السوداني (مبروس) وصلصة التوفو تك

- تضاف الصلصة المختلطة إلى الطبق

- تخدم



دجاج حبانج (دجاج حبانج مطبوخ) وصفات إندونيسية مكونات:

- 2.4 رطل دجاج
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ماء تمر هندي
- 500 مل من الماء
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
- 3 قطع طماطم مقطعة
- 2 ملعقة صغيرة سكر النخيل الجاف
- زيت الطهي
- البهارات:
- ل 50 غرام فلفل أحمر حار
- 12 الكرات
- 6 فصوص ثوم
- 2 ملعقة صغيرة معجون روبيان
- 2 سم زنجبيل
- 2 سم الخولنجان الصغير
- 2 ملعقة صغيرة ملح

تعليمات:

1. قطع الدجاج إلى 8 - 10 قطع ، ثم دهنه بالملح وماء تمر هندي جاف.
2. اعجن الدجاج واتركه لمدة 10 دقائق حتى يمتص التوابل.
3. سخني زيت الطهي في مقلاة ، واقلي الدجاج حتى يصبح مصفرًا.
4. إزالة واستنزاف.
5. سخني 5 ملاعق كبيرة من زيت الطهي وقلي البهارات حتى تفوح رائحتها.
6. أضيفي الدجاج المقلي وقلي واسكبي الماء.
7. أضف صلصة الصويا الحلوة والسكر والطماطم وسكر النخيل.
8. استمر في الطهي على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج جيدًا وتزداد قوام الصلصة.



دجاج حبانج (دجاج حبانج مطبوخ) وصفات إندونيسية مكونات:

- 2.4 رطل دجاج
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة ماء تمر هندي
- 500 مل من الماء
- 2 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة
- 3 قطع طماطم مقطعة
- 2 ملعقة صغيرة سكر النخيل الجاف
- زيت الطهي
- البهارات:
- ل 50 غرام فلفل أحمر حار
- 12 الكرات
- 6 فصوص ثوم
- 2 ملعقة صغيرة معجون روبيان
- 2 سم زنجبيل
- 2 سم الخولنجان الصغير
- 2 ملعقة صغيرة ملح

تعليمات:

1. قطع الدجاج إلى 8 - 10 قطع ، ثم دهنه بالملح وماء تمر هندي جاف.
2. اعجن الدجاج واتركه لمدة 10 دقائق حتى يمتص التوابل.
3. سخني زيت الطهي في مقلاة ، واقلي الدجاج حتى يصبح مصفرًا.
4. إزالة واستنزاف.
5. سخني 5 ملاعق كبيرة من زيت الطهي وقلي البهارات حتى تفوح رائحتها.
6. أضيفي الدجاج المقلي وقلي واسكبي الماء.
7. أضف صلصة الصويا الحلوة والسكر والطماطم وسكر النخيل.
8. استمر في الطهي على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج جيدًا وتزداد قوام الصلصة.

Steamed Whole Fish



وصفات ووكو الدجاج على مانادو (أيام ووكو مانادو) الإندونيسية

مقادير دجاج ووكو

- 1 قطع دجاج ، 1 ملعقة صغيرة ملح ، 150 مل ماء
- 5 ملاعق كبيرة زيت فلي ، 2 ليمون ، كدمات
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون ، 30 ورقة ليمون ريحان
- نصف ملعقة صغيرة سكر ، 100 مل حليب جوز الهند

شرائح رقيقة:

- 7 أوراق ليمون كافير ، 1 ورقة باندان
- 5 فلفل أخضر حار ، 1 ساق أوراق كركم
- 3 بصل أخضر

طحن إلى عجينة:

- 6 شمعات ، 2 سم كركم
- 4 فلفل عین الطائر ، 2 ملعقة صغيرة ملح
- 3 فصوص ثوم ، 3 سم زنجبيل
- 3 فلفل حريف ، 7 فلفل أخضر حار
- 8 كرات ، 1 طماطم

كيف تصنع

افركي الدجاج بالملح و عصير الليمون. دعها تقف لمدة 30 دقيقة ؛ ثم تقلى حتى تتصبح نصف.
اقلي معجون البهارات بالزيت. أضيفي الدجاج والمكونات الأخرى باستثناء أوراق الريحان
والبصل الأخضر.

صب في الماء وحليب جوز الهند. جلب إلى يترك على نار خفيفة. يُطهى حتى يصبح الدجاج طرياً
ويقلل المرق ؛ يُضاف أوراق الريحان والبصل الأخضر و يُطهى لمدة دقيقتين.



قدم الدجاج بالفلل الأسود (مخلب الدجاج بالفلل الأسود) الوصفات الأندونيسية الأصلية
مكونات:

- 500 جرام من مخلب الدجاج ، نظيف ومكثوم
- 2 سم زنجبيل 1000 مل من الماء ليغلي
- توابل أقدام الدجاج: 5 فصوص ثوم مفرومة خشنة
- 1 سم زنجبيل مبشور 2 فلل أحمر مجعد مقطّع إلى قطع
- قطعة واحدة من الصم ونصف ملعقة كبيرة من أرز الخميرة الحمراء ، مخمر ومصفى
- 2 ملاعق كبيرة صلصة المحار 2 ملاعق صغيرة من الفلفل الأسود الخشن
- 1 ملعقة صغيرة سكر 500 مل مخلب مرق الدجاج المتبقي
- 12 ملعقة كبيرة من نشاء الذرة و 1/2 ملعقة كبيرة ماء لتكثيف 1 كرات مذاق وشرائح متحرقة
- 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم 1 ملعقة كبيرة زيت للقلي

مقبلات:

ورقة خس

كيفية صنع أقدام دجاج الفلفل الأسود:

1. اغلي الماء والزنجبيل ليغليان. أضف أقدام الدجاج. يغلي لمدة 10 دقائق. يصفى ويوضع في الماء المثلج. أزلهما وصفيهما.
2. أقدام دجاج مقلية.
3. خميرة الأرز الحمراء المخمرة بالماء المغلي. استنزاف وفعل مرة أخرى. تصرف. ناعم.
4. سخني الزيت. سلق الثوم والفلفل الأحمر المجعد والزنجبيل والصم وأرز الخميرة الحمراء حتى تفوح رائحته. أضف أقدام الدجاج. يقلب جيدا.
5. أدخل صلصة المحار والفلفل الأسود والسكر. يقلب جيدا.
6. صب مرق الدجاج بكميات صغيرة. يطهى حتى يمتص. خليط القوام بمحتوى نشاء الذرة. يقلب حتى يصبح كثيفا. أضف البصل الأخضر وزيت السمسم. يقلب جيدا.

Kacang Panjang dan Tempeh Tumis Sambal Terasi

Snake Bean and Tempeh Stir Fry in Shrimp Paste Chili Sauce



دجاج مقلي مع صلصة العسل والزنجبيل
أصابع الدجاج المقلي بصلصة العسل والزنجبيل:

- 3 أخاذ دجاج

- 1 ملعقة كبيرة صلصة صويا خفيفة

- 1 ملعقة كبيرة نشا ذرة

- 3 سم زنجبيل. مقطع إلى شرائح

دجاج مقلي مع العسل والزنجبيل

- ملح 1/2 ملعقة صغيرة

- 2 ملعقة كبيرة سكر

- 4 ملاعق كبيرة خل أرز

صوص الدجاج المقلي مع العسل والزنجبيل:

- 3 ملاعق عسل

- 1 ملعقة كبيرة صلصة صويا خفيفة

- ملح 1/2 ملعقة صغيرة

طريقة عمل الدجاج المقلي بصلصة العسل والزنجبيل:

- غلفي ساق الدجاج بالطحائب ، اتركه حتى 30 دقيقة. مع صلصة لايت الصويا ، امزج مايونيزنا

معًا. وتقلي حتى تنضج ، ترفع وتجفف.

- يُسكب الصلصة في المقلاة ويُضاف الزنجبيل. ودجاج مقلي مطبوخ بنار صغيرة حتى ينقع البحر.

- تقدم الدجاج المقلي مع صلصة العسل والزنجبيل



دجاج مقلي مع الفلفل الأخضر

الدجاج المقلي بمكونات الفلفل الأخضر:

1/2 كيلو دجاج مقطّع إلى 5 قطع (قلي رفع وجاف)

50 جرام من الفلفل الأخضر المفروم

50 غراما من الطماطم الخضراء (شرائح)

1 ملعقة كبيرة سكر

دجاج مقلي مع الفلفل الأخضر المخلوط مع صوص البحر:

2 ثوم

4 بصل أحمر

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

طريقة عمل الدجاج المقلي بالفلفل الأخضر:

- يقلب الخليط حتى يصبح رائعا

- يضاف الفلفل الحار والطماطم الخضراء والدجاج المقلي والسكر و 200 مل ماء

- مطبوخ حتى تنقع البهارات

- ارفع وخدم



دجاج مقلي مع الفلفل الأخضر

الدجاج المقلي بمكونات الفلفل الأخضر:

1/2 كيلو دجاج مقطع إلى 5 قطع (قلي رفع وجاف)

50 جرام من الفلفل الأخضر المفروم

50 غراما من الطماطم الخضراء (شرائح)

1 ملعقة كبيرة سكر

دجاج مقلي مع الفلفل الأخضر المخلوط معصوص البحر:

2 ثوم

4 بصل أحمر

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

طريقة عمل الدجاج المقلي بالفلفل الأخضر:

- يقلب الخليط حتى يصبح رائعا

- يضاف الفلفل الحار والطماطم الخضراء والدجاج المقلي والسكر و 200 مل ماء

- مطبوخ حتى تنفع البهارات

- ارفع وخدم



The Little Teochew

اللحوم والكاري المبشور على مكاسار (بالو باسا) وصفات إندونيسية

مكونات فواحد Pallu:

3 ملاعق كبيرة زيت

2 سيفان ليمون جراس ، كدمات

1/2 جوزة الطيب

3 قرنفل

عود قرفة 5 سم

1 كغ من لحم البقر المقطّع إلى قطع (1 × 3 × 5 سم)

150 جرام جوز هند مبشور ، محمص ، مطحون

1 لتر حليب جوز الهند من 1 جوز هند

2 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي

البهارات (المطحونة):

2 ملعقة كبيرة كزبرة

1/2 ملعقة كبيرة فلفل حلو

1 ملعقة صغيرة كمون

1/4 ملعقة صغيرة يانسون

100 جرام فلفل أحمر حار

8 الكرات

1 1/2 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم

1 ملعقة كبيرة خولجان مفروم

1 ملعقة صغيرة ملح

كيفية عمل Pallu Basa:

يُسخن الزيت ويُقلى البهارات المطحونة وعشب الليمون وجوزة الطيب والقرنفل والقرفة حتى تنفج رائحتها.

يُضاف اللحم البقري ويُقلب.

ثم أضف جوز الهند المحمص وحليب جوز الهند.

يُطهى على نار خفيفة مع التحريك من وقت لآخر حتى ينضج اللحم ويصبح المرق سميكًا.

يُضاف عصير التمر الهندي ويُترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أخرى.

يُقدم ساخنًا.

التوفو (التوفو الداعم)

دعم التوفو (التوفو الداعم) المكونات:

4 قطع توفو صغيرة ، تعرف كل منها إلى 8 قطع

4 لفائف التمبيه ، مقطعة إلى شرائح

3 أوراق ملفوف ، مفرومة داحماً

1 كوب من براعم الفاصوليا الطويلة

6 أكواب من الماء الساخن

2 كوب زيت طبخ

طعم المفروقات الحمراء

توابل التوفو guling (التوفو guling):

3 أوراق ليمون كافير

3 فصوص ثوم

7 كرات

4 قطع فلفل حريف

1 كوب صلصة الصويا

2 ملاعق صغيرة من السكر البني

1 ملعقة صغيرة ملح

بصل مفلي حسب الرغبة

كيفية طهي التوفو (التوفو guling):

التوفو ، التمبيه ، البسكويت والكرات المفلي.

أوراق الكرنب والبراعم المقطعة مع الماء الساخن. أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح.

صلصة الصويا والماء المغلي.

دوهاركان يحضر الثوم والفلفل الحار المقطع إلى قطع قصيرة والسكر والملح والكرات المفلي

والقليل من أوراق الليمون ، ثم يغلي حتى ينضج.



توفو باكوان (باكوان توفو)

مقادير التوفو باكوان:

- 100 جرام من التوفو
- أوراق الكرفس (شرائح رقيقة)
- 50 جرام من براعم الفول
- 1 بيضة
- 300 مل زيت نباتي (للقلي)

التوفو باكوان البحر:

- 5 بصل أحمر
- 3 ثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة كزبرة

طريقة عمل التوفو باكوان:

- التوفو المبهرس ويخلط مع براعم الفاصوليا وأوراق الكرفس والبيض
- يقلب العجين حتى يمتزج جيدا
- يهرس كل صوص البحر ويخلط بالعجين
- عجينة مثل الصورة
- تقلى العجينة وتجفف
- تخدم



دجاج جوز الهند (دجاج مطبوخ بجوز الهند)

مكونات:

1 دجاجة مقطعة إلى 20 جزء

150 جرام جوز هند مبشور مقلي بدون زيت (محمص) و مهروس

قطعتان من أوراق الليمون ، تخلصي من أوراق العظام

500 مل من الماء

1 3/4 ملعقة صغيرة ملح

1/4 ملعقة صغيرة فلفل مطحون

1 ملعقة صغيرة سكر

2 ملعقة صغيرة ماء تمر هندي ، 1 ملعقة صغيرة تمر هندي و 2 ملعقة صغيرة ماء

2 ملاعق كبيرة زيت لافلي

توابل خفيفة:

6 فصوص ثوم

3 بيضات بقان مقلي بدون زيت

5 فلفل أحمر كبير

3 سم الخولنجان

طريقة عمل دجاج جوز الهند:

يسخن الزيت ويُقلّى البهارات المطحونة وأوراق الليمون.

أضيف الدجاج. يقلّب حتى يتغير لونه.

أضيف الملح والفلفل والسكر. صب الماء وحرك جيداً.

يُطهى حتى يصبح طرياً. يضاف جوز الهند المحمص. قلّبي حتى تتكاثف الصلصة.

أضيف ماء التمر الهندي. اطبّخي حتى ينضج. مصعد.



وصفات الدجاج المشوي بالليمون الإندونيسي (أيام بكار ليماو)

المكونات:

1 دجاجة ، مقطعة إلى 7 أجزاء ، مهروسة

1 ملعقة كبيرة ماء ليمون

1 ملعقة كبيرة ملح

2 قطعة ليمون ، نصفين

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

100 مل حليب جوز الهند

4 أوراق ليمون

2 ملاعق كبيرة زيت الفلي

5 قطع بصل أحمر

3 فصوص ثوم

مقبلات:

طماطم مقطعة إلى شرائح رقيقة

اتجاه كيفية صنع:

1. هرس البصل الأحمر.

2. هرس الثوم.

3. نقع الدجاج في عصير الليمون والملح لمدة 30 دقيقة. اجلس جانبا.

4. يقلل الثوم والبصل الأحمر المهروس بأوراق الليمون حتى تفوح رائحته.

5. أضيفي الدجاج وقلبي حتى يتغير لونه.

6. أضف صلصة الصويا وحليب جوز الهند. يقلب حتى ينضج.

7. يشوى مع قطع الليمون حتى ينضج.

وصفة رنداج الدجاج الأندونيسي

مكونات وصفة رنداج الدجاج:

500 جرام دجاج مقطّع إلى قطع.

1 لتر من حليب جوز الهند ، من 2 جوز هند.

2 قطعة تمر هندي.

2 قطعة من أوراق الكركم.

2 قطعة من أوراق البرتقال.

1 ساق ليمون ، مفروسة.

1 ملعقة صغيرة سكر.

ملح للتذوق.

2 ملاعق كبيرة من زيت الطهي.

بصل أحمر مقلي 2 ملاعق كبيرة.

توابل خفيفة:

15 قطعة تشيلي أحمر.

8 بصل أحمر.

6 ثوم.

2 حبة كاندلينوت محمصاة.

كركم 3 سم.

جالانجال 5 سم.

كيف تصنع الاتجاه

1. سخن الزيت وقلّي البهارات المطحونة حتى تفوح رائحته. مصعد.

2. اخلطي البهارات والتمر الهندي وعشب الليمون وأوراق الكركم وأوراق الليمون وعشب الليمون

مع حليب جوز الهند. يغلي مع التحريك حتى الغليان.

3. أضف الدجاج والسكر والملح. يُطهى على النار حتى ينضج.

4. يرفع ويقدم مع طبق من الكراث المقلي.



وصفات LODEH LABU SIAM من إندونيسيا

مكونات

- أ. 1 قطعة لابو سيام
- ب. 1 قطعة تمبيه
- ج. 1/2 عبوة حليب بودرة
- د. 2 فص ثوم
- هـ. 3 بصل أخضر
- 15 F. قطعة فلفل حريف
- ز. لاوس
- ح. سلام يترك أنا لا أرثدي
- أنا. ملح
- ي. 500 مل ماء

كيف تصنع:

1. تحضير المواد
2. الفرع صيام: ينقسم إلى 2 ، محاذ بدائرة بين الجزأين ليخرج النعج. اغسل وقشر. يقطع لأجزاء صغيرة.
- * تمبي: قص
- * الفلفل الحار: يغسل ويقطع بالعرض
- * البصل: يقشر ويغسل ويقطع الى شرائح رقيقة
- * الثوم: يقشر ويغسل ويقطع شرائح رقيقة
- * لاوس: Wash، geprek
3. يقلى البصل والثوم ، تحية لاوس ، الفلفل الحار
4. يضاف الاسكواش والتمبيه.
5. أضف الماء ومسحوق الحليب.
6. انتظر حتى تصبح الفرع طرية. أضف الملح. يقلب. طعم اسيني.
7. قدميها دافئة مع الأرز والمقلية ، التوفو ، السمك



وصفات سمك التونة كاري من إندونيسيا

المواد

أ. 1 سمك تونة بريطاني متوسط (نظيف وبرتولج 2)

ب. 5 لترات من أوراق الليمون الأخضر

ج. 3 قطع من الليمون (geprek)

د. 1 عصير برتقال (اعصره وخذ الماء)

هـ. 1 ملعقة كبيرة مرق المأكولات البحرية

F. ملح للتذوق)

ز. 70 مل حليب جوز الهند (اختياري)

ح. ماء كافي)

أنا. زيت للقلي

التوابل المطحونة:

أ. Btr 10 فلفل أحمر مجعد (حسب الرغبة)

ب. Btr 5 فلفل حريف

ج. 5 بصل أخضر

د. 3 فصوص ثوم

هـ. 5 سم كركم

F. 2 سم زنجبيل

ز. 3 سم لاوس

ح. 2 حبة بندق

أنا. جمبري مشوي / جاف (قليلا)

ي. 1 ملعقة صغيرة كزبرة

كيف تصنع:

1. يسخن الزيت ويقلّى البهارات المطحونة ويضاف أوراق الليمون وتضاف عذبة الليمون حتى تفوح رائحته ،

2. ثم أدخل سمك أبو سيف أضف الماء وانتظر حتى يغلي ،

3. ثم أضيفي مرق حليب جوز الهند وأضيفي الملح حسب الرغبة وقلبي وأعطي عصير الليمون ،
اطهي حتى تنضج وارفعيها



وصفات سوتو كيكيل كاتل من الدونيسيا

مكونات

أ. قطعتان من أرجل بقره (نظيفه) / كيكيل جاهز للشراء ، مقطعه حسب الذوق ، ثم تغلي لفترة وجيزة كيرا 2 10-15 " ، ثم تخلص من كل ماء الطهي.

طعم الماء

أ. 1 ساق ليمون ، مسحوق

ب. 2-3 أوراق ليمون

التوابل المطحونة:

أ. قطعتان من الفلفل الأحمر (اختياري)

ب. 5 فصوص ثوم

ج. 10 بصل أخضر

د. 2 ملعقة صغيرة كزبرة محمصة

هـ. 1/2 ملعقة صغيرة كمون محمص

5. F. حبات بندق مقلي

ز. ملح للتذوق.

مكمل:

أ. يمكن أيضًا استخدام الجير أو الثوم المعمر أو البصل الأخضر (مفروم) أو السامبال أو البصل

المقلي

كيف تصنع:

1. Kikil علي الماء في مقلاة حسب الحاجة.

2. اقلي البهارات المطحونة ، أوراق الليمون ، عشب الليمون حتى تفوح رائحته ، ثم أدخله في

حساء الكيكيل ، اطهي الكيكيل حتى تصبح طرية.

3. ملاحظة: إذا كنت تريد سريعًا ، يمكنك استخدام المعزوفة حوالي 20 دقيقة ، وتحسب بعد الأزيز

المعزول. أو يمكن أن تكون diempukkan مع طباخ بضيء ، خلال 6-8 ساعات.

4. تقدم مع قطع كعكة الأرز وشرائح البصل والفلفل الحار وعصير الليمون والبطاطا بالثوم.



وصفة لونتونج كيكيل (شوربة سورابايا بيف تندون مع كعك الأرز)
مكونات:

500 جرام من وتر لحم البقر المجمد ، مذاب ومشطوب

1 1/2 سم من الخولنجان ، مصاب بكدمات

8 أوراق ليمون كافير

3 حبات ليمون ، خذ الأجزاء البيضاء فقط وقم بكدماتها

3 لترات من الماء

زيت جوز الهند البكر الممتاز للفلي السريع

معجون البهارات:

1/2 ملعقة كبيرة كزبرة محمصة

3/4 ملعقة صغيرة كمون مطحون

2.5 سم (1 بوصة) جذور كركم طازجة طويلة

2 سم (3/4 بوصة) جذر kencur طويل (kaempferia galanga) - لقد استخدمت

مسحوق kencur حوالي 1 ملعقة صغيرة

2.5 سم (1 بوصة) طويلة Fingerroot (temu Kunci)

4 فلفل حريف أحمر طويل ، منزوع البذور

75 جرام (2.65 أونصة) من الكرات

50 جرام ثوم (1.76 أونصة)

8 شموع محمصة

1/2 ملعقة كبيرة معجون روبيان

الفلفل الأبيض

ملح البحر



وصفات كاري القدم البقر (جولي كيكيل) الإندونيسية

مكونات:

- 1 قدم بقره
- 4 أكواب حليب جوز الهند
- 1 ورقة كركم
- 2 بذور مانغوستين الكاذبة (الاسم الإنجليزي الشائع لـ "عصام كانديس"). وتسمى أيضًا "شجرة Gamboge" و "Eggtree" و "Sour mangosteen" و "Cochin-goraka".
- 2 ورق ليمون كافير
- 1 ساق الليمون

البهارات المخلوطة:

- 1 ملعقة كبيرة فلفل أحمر مخلوط
- 2 سم كركم
- 5 قطع شموع
- 2 سم لاوس / جالانجال
- 6 فصوص ثوم
- 10 قطع الكراث

كيف:

1. نظف قدم البقره وشعرها ، وقطعها إلى عدة قطع واطهيها حتى تنضج.
2. انزع العظام ثم قطع اللحم إلى أحجام صغيرة حسب تفضيلك.
3. اطبخي حليب جوز الهند مع البهارات المخلوطة وأوراق الليمون الكافير وحمض الكنديس (مانغوستين كاذب) وحشب الليمون.
4. أضيفي قطع اللحم واطبخي حتى يثخن حليب جوز الهند ويصبح زيتيًا.
5. استمر في التقليب حتى ينضج جيدًا لمنع حليب جوز الهند من الذوبان.
6. مصعد.



www.lestariweb.com

صلصة الصويا

مكونات

سكر بني - 1 كوب

صلصة الصويا - 1 كوب

ماء - 1/2 كوب

جذر الخولجان ، شرائح في أفراص - شريحة واحدة أو شريحتين

يانسون نجمي - قطعة واحدة

طريقة

نضع السكر في قدر صغير ونضعه على نار متوسطة عالية. قلب حتى يبدأ السكر في التكتل معًا ثم يذوب. استمر في التقليب حتى يذوب السكر تمامًا ، لكن لا تتركه يحترق. يُرفع عن النار - سيستمر السكر في النضج لفترة - ويتركه ليبرد قليلاً.

قلبي باقي المكونات. الحذر! لا يزال السكر ساخنًا ، وقد يتناثر السائل.

أعد القدر إلى درجة حرارة متوسطة واتركه يغلي مع التقليب ليدوب السكر ويقلل السائل إلى قوام شراب.

يصفى ويبرد ويخزن في الثلاجة.

أصناف كيكاب الحلوة

استخدم سكر النخيل بدلاً من السكر البني إذا كان بإمكانك العثور عليه.

أضف 1 أو 2 ملاعق صغيرة من دبس السكر للحصول على نكهة غنية.

ROBERT STEINER



©2007 Robert J. Steiner

الموز المقلي

مكونات

طحين - 1/2 كوب

دقيق الأرز - 1/4 كوب

مسحوق الخبز - 1 ملعقة صغيرة

ملح - 1/4 ملعقة صغيرة

ماء - 1 كوب

بيض مخفوق - 1

زيت للقلي

الموز الناصح ، مقشر ومقطع إلى قطعتين - 6

طريقة

اخلطي الدقيق ودقيق الأرز والبيكنج بودر والملح جيدًا في وعاء. يخفق الماء والبيض في خليط الدقيق حتى يصبح الخليط ناعمًا. ضع الخليط جانبًا للراحة لمدة تتراوح من 15 دقيقة إلى ساعة. سخني الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة عميقة إلى ما بين 350 درجة فهرنهايت و 375 درجة فهرنهايت. العمل على دفعات باستخدام شوكة لغرس قطع الموز في الخليط لتغطيتها. اتركي أي عجينة زائدة تقطر وقطريها في الزيت الساخن ليقلي بعمق مع التقليب حتى يصبح لونها بنيًا من جميع الجوانب.

صفيها على مناديل ورقية وقدميها دافئة.

أصناف مقالية بالموز

استخدم 1/2 كوب من حليب جوز الهند ونصف كوب ماء في الخليط للحصول على نكهة أكثر استوائية إذا أردت.

يمكنك التخلص من دقيق الأرز إذا أردت واستخدام 3/4 أكواب من الدقيق متعدد الأغراض بدلاً من ذلك. لكن دقيق الأرز يصيف هشاشة لن تكون مفقودة.



دجاج مقلي أصفر

مكونات

دجاج ، مقطّع إلى قطع تقديم - 2 1/2 إلى 3 أرطال

ثوم مفروم - 3 أو 4 فصوص

كزبرة - 1 ملعقة كبيرة

الكرم - 2 ملاعق صغيرة

أوراق الغار - 2

ملح وفلفل - للتتبيل

ماء أو ماء جوز الهند (انظر الملاحظات) - 2 كوب

زيت للقلي

طريقة

في وعاء كبير ، اخلطي الدجاج مع الثوم ، والكزبرة ، والكرم ، وورق الغار ، والملح والفلفل. بردها واتركها في النقع لمدة ساعة على الأقل.

يُضاف الدجاج والمخلل والماء أو ماء جوز الهند إلى قدر كبير ويُغلى على نار متوسطة عالية. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة واتركها على نار هادئة لمدة 30 دقيقة ، أو حتى ينخفض السائل وينضج الدجاج. نرفع الدجاج من القدر ونتركه جانباً ليبرد.

سخني حوالي 2 بوصة من الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة أو مقلاة. تُضاف قطع الدجاج وتُقلى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ومقرمشاً من الخارج ، مع التقليب من وقت لآخر حتى تنضج من جميع الجوانب.

صفي الدجاج على مناشف ورقية وقدميه ساخناً أو في درجة حرارة الغرفة مع أرز على البخار وسنطة بسيطة. اقلي أي فئات أو قطع مقرمشة من الزيت ورشيها على الدجاج لتزيينها.





الأندونيسية sayur lodeh

مكونات

- زيت - 3 ملاعق كبيرة
- ثوم مفروم - 2 إلى 3 فصوص
- الخولنجان أو الزنجبيل الطازج المفروم - 2 ملاعق صغيرة
- فلفل تشيلي ، مقطع إلى شرائح - 1 إلى 3
- عشب الليمون ، جزء أبيض من الساق فقط ، مفروم - قطعة واحدة
- كزبرة مطحونة - 1 ملعقة صغيرة
- الكركم - 1/2 ملعقة صغيرة
- حليب جوز الهند - 2 كوب
- بطاطا مقشرة ومقطعة مكعبات - 1
- جزر مقشر ومقطع إلى شرائح - 1
- الفاصوليا الخضراء المقطعة - 1 كوب
- بصل شرائح رقيقة - 1
- ملفوف صيني أو نابا ، مفروم - 1 كوب
- البصل الأخضر ، مقطع إلى قطع 1 بوصة - 2 إلى 3
- الملح والفلفل حسب الذوق

طريقة

سخني الزيت في قدر كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة. يُضاف الثوم ، أو الخولنجان ، أو الزنجبيل ، والفلفل الحار ، والليمون ، والكزبرة ، والكركم ويقلب لمدة 2 إلى 3 دقائق. يُضاف حليب جوز الهند والبطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء والبصل ويُغلى المزيج. خففي النار وغطيها واتركيها على نار هادئة حتى تنضج البطاطس تقريبًا ، من 10 إلى 12 دقيقة. يرفع الغطاء ويضاف إليه الكرنب والبصل الأخضر والملح والفلفل. يُطهى على نار خفيفة حتى ينضج الملفوف ، حوالي 3 أو 4 دقائق. اصبطي التتبيلة وقدميها مع الأرز.

سيور لوده الاختلافات

يمكنك استبدال الخضار الأخرى إذا أردت. ما عليك سوى إضافة الخضار الأكثر صلابة وطويلة الطهي أولاً والخضروات الأكثر حساسية في الغليان الثاني. هذا يمنع الطهي الزائد أو الناقص. أضف بعض مكعبات التوفو أو بعض الجبنة مع الكرنب والبصل الأخضر إذا أردت.



وصفات شوربات عروس جافا من اندونيسيا

مكونات

- أ. 250 جرام دقيق قمح ب. Royco 1 ملعقة صغيرة أو حسب الرغبة
- ج. 1 بيضة د. كمية كافية من الماء
- هـ. 1 فص ثوم مهروس زيت الطهي حسب الرغبة
- ز. الفلفل والملح حسب الرغبة ح. مكونات الحساء
- أنا. 3 جزر 3. J. بطاطس
- ك. 1 حفنة من الخردل الأخضر بوكوي
- ل. قطعة واحدة من البروكلي م. قطعة واحدة من القرنبيط
- ن. طعم الملفوف 6. 0 قطع من البازلاء أو حسب الرغبة
- ص. 3 فرائص من كبده الدجاج بالثوم والملح
- ف. 1 ملعقة كبيرة زبد

مواد التضميد

- أ. 500 سم مكعب من الماء
- ب. 1 بيضة
- ج. لحم دجاج مبشور حسب الرغبة
- د. حسب ذوق Royco
- هـ. 1 ملعقة صغيرة ملح
1. F. ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- ز. 5 فصوص ثوم

كيف تصنع:

1. خطوة إنشاء 1 peyekan اخلط جميع المكونات بدءًا من دقيق القمح ومعجون الثوم والملح والفلفل وحركه حتى يتجانس الماء ويقلى حتى ينضج ذهبي
2. الخضار المسلوقة في الماء المغلي بالزبد اطبخ الخضار من البطاطس والقرنبيط والملفوف والجزر والقرنبيط آخر خردل بوكوي
3. جعل الثوم المسلوقة الذي تم سحقه مع الفلفل من الزبد حتى تتبلور البياض ولحم الدجاج المبشور في الماء والملح والفلفل المسلوقة حتى ينضج
4. رتب على طبق من المواد حسب الذوق وحساء العرائس الجاوي جاهز للتقديم



كارى كيكيل (بيف تندون كارى)

قدر ضغط

محضر طعام أو خلاط

مكونات:

750 غرام لحم بقري مقطع إلى قطع 400 مل حليب جوز الهند

400 مل ماء 1 ورقة كركم

4 ورق غار 2 ورق ليمون 2 سم خولنجان مهروس

1 حبة ليمون ، سحق الفاصوليا الخضراء (اختياري) الملح

معجون التوابل:

3 كرات ، فشر

4 فصوص ثوم فشر

2 فلفل أحمر حار

3 سم زنجبيل ، فشر

6 حبات شمع ، محصاة

1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم

نصف ملعقة صغيرة مسحوق بذور الكزبرة

3 ملاعق كبيرة زيت طبخ

خطوات:

ضعي وتر لحم البقر في قدر الضغط. يُضاف ورقتي غار ويُسكب في الماء لتغطية وتر اللحم. أغلق

الغطاء وقم بتشغيل الحرارة. قم بالطهي حتى الوصول إلى أقصى ضغط له (عادةً ما يتم توقيعه

بالضوضاء العالية وأيضًا بمنظم الضغط المنبثق). أطفئ النار لكن لا تفتح الغطاء !! انتظر حتى

ينخفض الضغط ، ثم افتح الغطاء وقم بتصفيته لإزالة الماء الزائد. اجلس جانباً.

لتحضير عجينة البهارات. ضعي جميع المكونات في الخلاط أو معالج الطعام. اخلطيها بسرعة عالية

حتى تصبح عجينة ناعمة. اجلس جانباً.

تحضير مقلاة أو إناء على نار متوسطة عالية. أضيفي معجون التوابل ، الخولنجان ، أوراق الكركم

، أوراق الليمون ، أوراق الغار ، عشب الليمون وزيت الطهي الإضافي (إذا لزم الأمر) ، اقليهم

حتى يتطوروا.

أضيفي وتر اللحم البقري المطبوخ وقلبيهم لدقائق حتى يغطوا بالتوابل. أضف حليب جوز الهند

والماء والملح. يُطهى على نار متوسطة حتى يقل الماء ويصبح أكثر سمكًا. يُضاف الفاصوليا

الخضراء ويُطهى لمدة دقيقة أخرى. أطفئ النار. يقدم مع الأرز الأبيض المطبوخ على البخار.

ROBERT STEINER



©2007 Robert J. Steiner

لود نباتي (خضروات في حليب جوز الهند)

مكونات

نصف كوب من حليب جوز الهند - رج العبوة قبل الاستخدام

4 أكواب من مرق الدجاج 1 ملعقة كبيرة زيت طبخ

خضروات:

نصف رأس ملفوف - مقطع تقريبًا إلى قطع بحجم 2 بوصة

2 قطعة شاي كبيرة - مقشرة ومقطعة إلى قطع بحجم 2 بوصة

100 غرام من الذرة الصغيرة المعلبة - صفى السائل

200 غرام فاصوليا خضراء - مقطعة إلى 2 بوصة

1 جزرة كبيرة - مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

عشب:

□ 3 أوراق غار

البهارات البودرة:

1 ملعقة كبيرة مسحوق خولجان 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

توابل:

1 ملعقة كبيرة من قاعدة الدجاج أفضل من المرققة - أو استخدم مكعب مرققة دجاج ملح وسكر حسب

الترغيب

البهارات للطحن:

5 شموع - استبدلها بقطع المكاديميا 5 كرات - مقشر

□ 5 فصوص ثوم - مقشرة 3 فلفل حريف - أو استخدم 1 ملعقة كبيرة من زيت السمبل أو أكثر

حسب ذوقك

تعليمات

سخني قدر كبير بزيت الطهي. أضيفي البهارات المطحونة متبوعة بمسحوق البهارات وأوراق الغار. يقلل لمدة 5 دقائق حتى تفوح رائحته. أضف مرق الدجاج ومرق أفضل من الدجاج. يُغلى المزيج ثم يُضاف جميع الخضار باستثناء الذرة الصغيرة. اخفض الحرارة حتى يغلي ببطء. عطي الخضار واتركها تنضج حتى تصبح طرية وليست طرية

عندما تنضج الخضار ، أضيفي الذرة الصغيرة وحليب جوز الهند. بمجرد إضافة حليب جوز الهند ، احرص على عدم تركه يغلي لأنه "يكسر" جوز الهند ويجعله رغوة. طهي لمدة 5 دقائق أخرى. تذوق وتبل بالملح وقليل من السكر حسب ذوقك. يقدم كجزء من وجبة متعددة الأطباق



تعرف وتيمب بومبو روجاك

مكونات

الكراث المفروم - 6 أو 7

ثوم مهروس - 4 إلى 5 فصوص

Sambal oelek - من 3 إلى 5 ملاعق كبيرة

الشموع أو اللوز - 5 إلى 6

لب التمر الهندي - 1 ملعقة كبيرة

الكرم - 1 ملعقة صغيرة

زيت - 2 إلى 3 ملاعق كبيرة

عشب الليمون ، الجزء الأبيض فقط ، مطحون بمطرقة أو سكين - 3 سيقان

أوراق الليمون الكفيري - 4 إلى 6

الخولنجان ، شرائح إلى أقراص رقيقة - قطعة 1 بوصة

تمبه ، مكعبات - 1 رطل

التوفو القوي ، مكعب - 1 رطل

حليب جوز الهند - 2 كوب

سكر - 2 ملاعق كبيرة

ملح للتذوق

طريقة

ضعي الكراث ، والثوم ، وأويليك السامبال ، والشمعدان أو اللوز ، والتمر الهندي والكرم في الخلاط أو معالج الطعام والمهروس. أضف القليل من الماء إذا لزم الأمر لتجمع المكونات معًا. سخني الزيت في قدر كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة عالية. يُضاف هريس الكراث ويُقلى حتى تفوح رائحته ، من 3 إلى 5 دقائق. أضيفي عشب الليمون المهروس وأوراق الليمون وفلبي المزيج من دقيقة إلى دقيقتين.

نضيف التمر والتوفو وحليب جوز الهند والملح. خففي الحرارة واثريها على نار هادئة حتى يتماسك حليب جوز الهند لمدة 15 إلى 20 دقيقة. تقدم مع الأرز.

خضروات مشكلة مع صلصة الفول السوداني

مكونات

حبوب مولج - 1 كوب

جزر مقشر ومقطع إلى شرائح - 2

الفاصوليا الخضراء ، مقطعة إلى أطوال 2 بوصة - 1 كوب

بطاطا مقشرة ومكعبات - 2

خس روماني ، الأوراق الخارجية تبقى كاملة ، متبقية مبشورة - 2 كوب

خيار مقشر ومزيل البذور ومقطع إلى أنصاف أقمار - 1

طماطم مقطعة إلى أسافين - 2 أو 3

بيض مسلوق ومقطع إلى أسافين - 2 أو 3

Sambal Kacang (صلصة الفول السوداني) - وصفة واحدة

مقرمشات (مقرمشات روبان) (اختياري) - 10 إلى 12

طريقة

قم بغلي وعاء كبير من الماء المملح. ضع قدرًا كبيرًا آخر من الماء البارد بالقرب منك. أضف البرام واطركها تغلي لمدة 10 إلى 15 ثانية. قم بإزالة البراعم من الماء بملعقة مثقوبة واضرها في الماء البارد. يُصفى ويُترك جانباً.

كرر هذه العملية ، مكوّنًا واحدًا في كل مرة ، مع الجزر والفاصوليا الخضراء والبطاطس ، اترك كل مكون يغلي لفترة كافية للطهي مع الاحتفاظ بقصمة لطيفة.

توضع الأوراق الخارجية الكاملة للخس الروماني على طبق كبير لتشكل قاعدة للقاعدة. انشر الخس المبشور فوق القاعدة.

ضعي الخضار المقشر والمصفي فوق الخس المبشور. يُزيّن الطبق بأسافين الخيار ، والطماطم ، وأوتاد البيض ، ومقرمشات الكرو بوك.

تُسكب صلصة الفول السوداني فوق الخضار وتُقدّم.



شعيرية مقشّرة

مكونات

- نودلز البيض الآسيوية - 1 رطل
- زيت - 3 ملاعق كبيرة
- بصل شرائح رقيقة - 1
- فلفل أحمر تشيلي ، مفروم ناعم - 2 أو 3
- ثوم مفروم - 2 أو 3 فصوص
- روبيان مقشر ومزيل العرق - 1 رطل
- ملفوف مبشور - 1/2 رأس
- البصل الأخضر المفروم - 3 أو 4
- طماطم ، مصفوفة ومفرومة - 1 كوب
- صلصة الصويا الخفيفة ، أو صلصة الصويا الحلوة - 2 ملاعق كبيرة
- براعم الفاصوليا - 1 كوب

ملح للتذوق

طريقة

قم بطهي النودلز وفقاً لتوجيهات العبوة ، مع الحرص على عدم الإفراط في طهيها. صفّي النودلز ، واشطفها بالماء البارد ، ثم صفّيها مرة أخرى واتركها جانباً.

سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار عالية. نصيف البصل والفلفل الحار والثوم ونقلب حتى يصبح البصل شفافاً لمدة 2 إلى 3 دقائق.

نضيف الجمبري ونقلب لمدة دقيقة أو دقيقتين ، أو حتى ينضج الجمبري تقريباً ويصبح لونه وردياً.

يُضاف الملفوف والبصل الأخضر ويُقلب لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق أو حتى تنضج الخضار لكن لا تزال مقرمشة.

أضيفي الطماطم وصلصة الصويا أو صلصة الصويا الحلوة ، خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة واتركيها على نار هادئة لمدة 2 إلى 3 دقائق.

أضيفي البراعم واصبطي التتبيلة بالملح وقدميها ساخنة.



صلصة الفستق

مكونات

زبد الفول السوداني الطبيعي - 1 كوب

ماء - 3/4 كوب

أوليئك سامبال (معجون تشيلي) - 1 ملعقة كبيرة

سكر بني - 1 ملعقة كبيرة

ملح للتذوق

طريقة

أضيفي جميع المكونات إلى وعاء كبير واخفقيها معًا حتى تصبح ناعمة. اضبط التوابل حسب الذوق.

أصناف الجوز

استبدلي حليب جوز الهند ببعض الماء إذا أردت.

أضف 1/2 إلى 1 ملعقة صغيرة معجون الروبيان.

لإضفاء نكهة لأذعة للسمبال ، اعصرها في عصير ليمونة أو اثنين من الليمون الحامض. أو أضف

ملعقة كبيرة من عجينة التمر الهندي.



البالدجان الأندونيسي المشوي مع صلصة الفول السوداني الحارة

مكونات

200 جرام أرز بسمتي أبيض

2 بالدجان 5 ملاعق صغيرة زيتون ملح البحر والفلفل المطحون الطازج

35 جرام فول سوداني 1 فص ثوم 2 كراث 1 فلفل حار 1 ليمونة 2 ملعقة صغيرة سكر ديميرارا

2 ملعقة كبيرة 2 حفنة كبيرة من الخس

طريقة

1. سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية / مروحة 180 درجة مئوية / غاز 6. اقلب الأرز في وعاء كبير وغطيه بالماء البارد. خففت لمدة 1-2 دقيقة حتى يصبح الماء غائماً. صفي الأرز ، اشطفيه بالماء البارد وضعيه في الوعاء مرة أخرى. يُغطى فحسب ، انباردترك جانباً لينقع.

2. أنصف البالدجان. اقطع نقشاً متقاطعاً في الجانب المقطوع من كل نصف بالدجان. ضعهم في صينية تحميم. ادهن كل نصف بالدجان بملعقة صغيرة من الزيت. الموسم مع القليل من الملح والفلفل. تحمص في الفرن لمدة 35-40 دقيقة حتى تتضج وتتفحم.

3. سخني مقلاة صغيرة على نار متوسطة وأضيفي الفول السوداني. توسيت لمدة ساعة حتى يصبح لونها. ضعها على منشفة شاي نظيفة واتركها لتبرد لمدة 5 دقائق ، ثم افركي الفشره. يقطع الفول السوداني.

4. فشر الثوم وابشره أو اسحقه. وقطعه. أنصف الفلفل الحار. للحصول على حرارة أقل ، قم بتقطيع والقطع البيضاء. نقرم الفلفل الحار. ابشر الحامض من الليمون واعصره.

5. وضع المقلاة الصغيرة على الموقد على نار خفيفة. أضف ملعقة صغيرة زيت والثوم والكراث والفلفل الحار. يحرك ، يحرقه 25 دقائق حتى يلين. أضيفي فشر الليمون و 2 ملعقة صغيرة سكر ديمير وسماري و 100 مل من الماء المغلي. صعي الفول السوداني غطيه واتركيه على نار هادئة لمدة 10 دقائق. ارفعي الحرارة.

6. صفي الأرز واشطفيه مرة أخرى. تلميح في المقلاة. أضف 400 مل من الماء المغلي ورشة ملح. تغطية وجلب ليغلي. هبوط الحرارة واتركها على نار هادئة لمدة 8 دقائق حتى يتم امتصاص الماء بالكامل.

7. ارفعي الأرز عن النار. انزع الغطاء. وضعي آخر شاي فوق المقلاة ، وضعي الغطاء مرة وضعيها جانباً على البخار لمدة 2-4 دقائق لإنهاء طهي الأرز.

8. أضف عصير الليمون إلى الفول السوداني. تذوق وأضف المزيد من السكر إذا كنت تعتقد أنه بحاجة إليه - أن تكون الصلصة وحلوة وحارة. ضعه على النار ودفنه لمدة 2-3 دقائق. قدمي البالدجان المشوي إلى الجانب الآخر.



سمبال البادنجان

مكونات:

- 500 غرام / 1 رطل بادنجان بنفسجي / بادنجان
- 100 غرام / 3.5 أونصة فلفل أحمر مفروم
- 5 فلفل أحمر صغير / فلفل حار (أو أكثر فلفل كان مثل حار)
- 5 كرات ، مفرومة
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 طماطم متوسطة الحجم أو 3 طماطم كرزية
- 1 ملعقة صغيرة معجون روبيان مجفف / تيراسي
- 2 ورقة ليمون كافير ، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة (أو حسب التقييم) سكر / سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الطبق)
- 200 مل زيت

مكونات

تعليمات خطوه بخطوه:

- 1 ضعي الفلفل الحار والكرات والثوم والطماطم ومعجون الروبيان المجفف في الخلاط أو معالج الطعام واخلطيهم في عجينة ناعمة. (إذا لزم الأمر ، أضف القليل من الزيت في إجراء الخلط).
- 2 يُغسل البادنجان / البادنجان بحلق مكعبًا ويوضع جانبًا.

تيرونج ايريس

- 3 سخني 200 مل من الزيت في مقالة كبيرة على نار متوسطة عالية. اقلي البادنجان حتى يصبح لونه ذهبيًا وفتيًا (يستغرق حوالي 5 دقائق). نضع جانبًا لتصفيتها.
- 4 اترك حوالي 5 ملاعق كبيرة زيت مستخدم ، أضف معجون السمبال وورقة الكافير-الليمون. يستغرق وقتًا في الظهور على السطح ، يستغرق وقتًا حوالي 5 دقائق. قلب
- يتبخر السائل ويصبح قوامه مخلوطًا. ضبط التوابل وأضيفي الملح والسكر حسب التصفيف.



- 4 بيضات 250 جرام لحم مفروم (استخدم نصف لحم خنزير ونصف لحم بقرى)
100 جرام من الكرات 50 جرام من البصل الأحمر 1 ثوم مفروم 1 لفائف الربيع بصل أخضر من
لقمة الفريزر من الحليب
أعشاب
15 جرام من الزنجبيل الطازج 1 ملعقة صغيرة كيتومبار (مسحوق الكزبرة)
1/2 ملعقة صغيرة من الكركم (الكركم) 1/2 ملعقة صغيرة من الجنثين (مسحوق الكمون) 1/4
ملعقة صغيرة من البيل 1 ملعقة صغيرة من الملح

تجهيز

أولاً ، قم بإذابة ألواح السبرينغ رول. يحتاجون إلى بعض الوقت ليكونوا مرنين بما يكفي للتعامل معهم وبمجرد أن تتمكن من سحب واحدة من الكروم ، أضع الملاءات تحت منشفة مبللة. وإلا فإنها تجف بسرعة ، أقوم بقلي اللحم في ملعقة كبيرة من الزيت مع الثوم المفروم ناعماً والزنجبيل الطازج المفروم ونصف الملح ، وأؤكد من نضج اللحم ثم أزلته عن النار حتى يبرد. أخفقت أربع بيضات بقوة وأضيف الكرات المفروم والبصل والبصل الأخضر مع الكيتومبار والجنثين (الكمون) والكونجيت والبيل وبقية الملح ، وعندما يبرد اللحم أضيفه إلى خليط البيض. إذا كان اللحم ساخناً جداً ، يتحول البيض إلى عجة وهذا ليس ما نريده في هذه المرحلة

إن بشرتي من لفائف الربيع لطيفة ومرنة الآن وأضعها على لوح التقطيع مثل الماس. أستخدم ملعقة صلصة صغيرة (تسك البيضاء جيداً) وأضع بعض الحشو أسفل وسط الماس مباشرة. تضمن ملعقة الصلصة وجود حشو كافية من البيض في المارتاباك ؛ ستثبت المحتويات معاً ، الآن أطوي النقطة السفلية على نصف الطريق: انظر أدناه ، أطوي الجانب الأيسر والأيمن فوق المنتصف ، يلتصق الجزء العلوي من الورقة ببعض الحليب الذي يعمل كغراء. من أعلى لأسفل ولضرد مربع. الآن أقلب المارتاباك ... وأخلق الجزء العلوي والجانب مع بعض الحليب أيضاً ، أحاول العمل بسرعة كبيرة. إذا ظل المارتاباك طويلاً جداً ، فإنها تميل إلى الالتصاق باللوح وهناك احتمال أن تقوم بتمزيقها قبل انقلي ، بينما أقوم بتسخين الزيت النباتي ولكن ليس ساخناً جداً (حوالي 160 درجة مئوية). إذا كان الزيت ساخناً جداً ، يمكن أن ينكسر المارتاباك ، فأنا أقلبي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تطفو في الزيت ونحتاج إلى قلبها في منتصف الطريق ، أتركها تقطر من فائض الزيت في مصفاة ثم نقدم دافئة ومقرمشة ، من الرفاع خمس المارتاباك في الفلفل الحار أو صلصة السامبال أو إذا كنت تحبها حلوة ، يمكنك تقديم مانيس الكيكاب كنوابل. أصنع منجم بالخيار والبصل الأحمر وشراب قصب السكر والملح والفلفل وخل الأرز ، يمكن أن يكون هذا المارتاباك أفضل لقمة لعيد الميلاد أو ليلة رأس السنة الجديدة. سأضعه بالتأكيد في قائمتي



وصفات قولاي كيكيل

المكونات:

2 حبة كوكول كو / جاموس

4 جوز

تذوق التوفو

البحر:

20 تشمل البصل الأحمر

10 قطع من الثوم

2 ثروة الليمون

4 - حصص كافر لعيد

2 أرصفة تركية

1 كوب تشولي أحمر مطحون

2 الخوانجان الأخضر

4 عمود فقري

10 بخصوص البندق

4 فقرات كركم

4 قطع كاندي اسيد

يجب أن تأخذ

كيفية استخدام Cook Gulai Kikil:

يتم تنظيف البقرة على الريش وتقطيعها إلى قطع صغيرة وجاد

استعد لتكون سعيدًا جدًا.

Turmeric ، lime leaves ، lemongrass ، وسحقها فقط.

خذ خمسة أكواب من قشارة حليب جوز الهند

تريد عظام على foot بقرة / جاموس غراسو. قص في مربع.

امزج مع جميع الشرائح والكوكول.

أدخل في القارورة القاتلة ، واستخدمها حتى تصل إلى اليسار ، ثم قم بالطهي.

اليسار وجاهز للخدمة.

للإنجاز ، سوف تصيف بعضًا أو مقالية عليها وفقًا لما تريده.

سيكون مبعوثًا مثل بعض المصادر الإندونيسية الأخرى. نقدر لك "تتصدر" على هذا الموقع. لذلك ،

فإن اقتراحاتك وتقاريرك تتطلب تقدم هذه الشبكة.



كيكيل تندون بقري مقلي وتوفو

مكونات

150 جرام وثر لحم بقري مسلوق ومقطع

100 جرام من التوفو، المقطّع

2 ثوم مهروس ومفروم

نصف حبة طماطم مقطعة

1 فلفل أحمر مقطع

ملح

فلفل

بودرة الدجاج

بعض الماء

زيت لافلي

خطوات

ضعي الزيت في مقلاة. أضيفي الثوم وقلبي حتى تفوح رائحته.

ثم تضاف الطماطم والفلفل الحار ، وتطهى حتى تصبح طرية قليلاً.

ثم أضف التوتّر والتوفو. يتبعه بعض الماء.

ثم أضيفي التوابل. اختبر المذاق.

ينضج حتى ينضج كل شيء.

أطفي النار. تخدم.



تبرونج بالادو (بالانجان بصلصة الفلفل الحار)

مكونات:

حبة كرات متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أربع (مفرومة حبة). معالجتها في معالج الطعام.

2 فص ثوم مقطع نصفين. معالجتها على معالج الطعام.

(1 طماطم مقطعة إلى أربع). معالجتها في معالج الطعام.

1 ملعقة كبيرة من دقيق السمبال (عدد كبير حسب تفضيلك: حار أو خفيف). أحتاج إلى الفلفل الحار

الذي أحتاج إلى فلفل الحار الذي أحتاجه ، دون أي نكهات أخرى.

3 استخدم 1 بالانجان أ

زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة سكر أو حسب

1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الكمية

1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الطعام

الطريق:

نُضاف قطع الباذنجان المقلي إلى المقلاة. ارمهم حتى يتم تغطيتهم بمعجون التوابل. أضف السكر والملح والفلفل. قلبي قطع الباذنجان واتركيها تطهى حتى تنضج حسب قوامك المفضل. أنا لا أحبها طرية جدًا ، عادةً ما أطبخها حتى تصبح طرية وهشة. ربما يحبها الآخرون أكثر ليونة ، لذلك ، لماذا يحبها حسب تفضيلاتك.

سخني الزيت النباتي في مقلاة. استخدام فقط ما يكفي من الزيت النباتي لقلبي قطع الباذنجان تميل إلى امتصاص الزيت. قلبي قطع الباذنجان حتى يصبح الجزء الأبيض بني فاتح. تحتاج إلى طهيها بالكامل منتهي من الطهي بمعجون التوابل لاحقًا. خطاها ، ووضعها على حسب ما إذا كان هناك لون بني فاتح.

إذا كانت المقلاة بها زيت زائد ، أسكبها في مكان مقاوم للحرارة.

سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الخصار في نفس المقلاة.

أضيفي إلى التوابل إلى المقلاة وأقليها حتى تفوح رائحتها لتذوق الكرات حتى تنضج.

و الطماطم والسمبال في معالج الطعام حتى يصبحوا عجينة ناعمة. ضع معجون التوابل جانبًا.

أخرجيها بعد طهيها restaurantiha مع الأرز الدافئ.



الباذنجان المقلي

مكونات

500 غرام من الباذنجان النجيري - أو يمكنك استخدام النوع الداكن
سامبال بلدو: 100 غرام فلفل حريف - انظر الملاحظات 8 كرات - مقشر
3 ثوم - مقشر 1 طماطم كبيرة - أرباع
1/3 كوب زيت طبخ العطريات: 3 أوراق غار (داون سلام) 2 ورق ليمون كافير - حواف مقطعة
لإخراج النكهة التوابل: ملعقة صغيرة ملح - أو أكثر حسب 1 ملعقة كبيرة سكر 1 ليمونة
تعليمات

تحضير الباذنجان:

حضري قدرًا من الماء مع 1 ملح

اشطف قشر الباذنجان بالماء لتنظيفه. اتركيها حتى تجف. تقليم الجذع. قم بتقطيعه إلى النصف ،
قطعه إلى 3 بوصة. يجب أن تقطعها إلى نفس الحجم. ضع قطع الباذنجان في قدر الماء لمنعها من
القدر إلى اللون الأسود أثناء تقطيع الباقي
طبخ الباذنجان بالضغط:

صب كوبًا واحدًا من الماء داخل القدر الداخلي للقدر. رتب الباذنجان في قدر بخار نباتي قابل للطي
يمكنك وضعه داخل القدر الداخلي. قم بتغطيتها الغطاء وأدر صمام تحرير البخار لإغلاقه. اضغطي
قدر الضغط والضغط العالي واضغطي المؤقت على 10 دقائق
عندما ينتهي الوقت ، انتظر 5 دقائق ثم حرره في الضغط الشديد
يمكنك تبخير الباذنجان إذا كان لديك قدر ضغط:

قم بغلي الماء الموجود في القدر البخاري. توضع قطع الباذنجان على رف تبخير أو طبق وبخارها
على نار عالية لمدة 20 دقيقة أو حتى ينضج الباذنجان بالشوكة
إذا اخترت خبز / تحميص الباذنجان في الفرن:

يسخن الفرن حراره 400 فير نهايت (210 درجة مئوية). صينية الخبز بورق الألمنيوم. توضع
قطع الباذنجان على صينية الخبز. للحصول على نتيجة أفضل. اخبز بعد 15 دقيقة من التدرجات
تحضير السامبال بالادو أثناء طهي الباذنجان:

صعي جميع مكونات سامبال بالادو في محضر طعام أو طعام خلاط الغمر. يمكنك أن تقترب من
الحصول على عجائب. سيساعد الزيت في تحريك الأشياء داخل معالج الطعام

يخلق محله. يقلب لمدة 5 دقائق ثم التوابل. استمر في التقليب لمنع السامبال من الاحتراق. تذوق. أن
تكون لذيذه ، دهنية ، مع قليل من التانع. أضف المزيد من الملح و / أو السكر إذا لزم الأمر
ضع كل شيء.

عندما ينضج الباذنجان ، أضفي قطع الباذنجان إلى المقلاة وقلبي لخلط كل شيء. ينقل إلى طبق
التقديم الفوركس



البالدنجان الأندونيسي المشوي مع صلصة الفول السوداني الحارة

مكونات

200 جرام أرز بسمتي أبيض

2 بالدنجان 5 ملاعق صغيرة زيتون ملح البحر والفلفل المطحون الطازج

35 جرام فول سوداني 1 فص ثوم 2 كراث 1 فلفل حار 1 ليمونة 2 ملعقة صغيرة سكر ديميرارا

2 ملعقة كبيرة 2 حفنة كبيرة من الخس

طريقة

1. سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية / مروحة 180 درجة مئوية / غاز 6. اقلب الأرز في وعاء كبير وغطيه بالماء البارد. خففت لمدة 1-2 دقيقة حتى يصبح الماء غائماً. صفّي الأرز ، اشطفيه بالماء البارد وضعيه في الوعاء مرة أخرى. يُغطّى فحسب ، انباردترك جانباً لينقع.

2. أنصف البالدنجان. اقطع نصفًا متقاطعًا في الجانب المقطوع من كل نصف بالدنجان. ضعهم في صينية تحميص. ادهن كل نصف بالدنجان بملعقة صغيرة من الزيت. الموسم مع القليل من الملح والفلفل. تحمص في الفرن لمدة 35-40 دقيقة حتى تنضج وتتفحم.

3. سخني مقلاة صغيرة على نار متوسطة وأضيفي الفول السوداني. توسيت لمدة ساعة حتى يصبح لونها. ضعها على منشفة شاي نظيفة واتركها لتبرد لمدة 5 دقائق ، ثم افركي القشرة. يقطع الفول السوداني.

4. قشر الثوم وابشره أو اسحقه. وقطعه. أنصف الفلفل الحار. للحصول على حرارة أقل ، قم بتقطيع وإلحاق البيضضاء. نقرم الفلفل الحار. ابشر الحامض من الليمون واعصره.

5. وضع المقلاة الصغيرة على السوقد على نار خفيفة. أضف ملعقة صغيرة زيت والثوم والكراث والفلفل الحار. يحرك ، يحرقه 25 دقائق حتى يلين. أضيفي قشر الليمون و 2 ملعقة صغيرة سكر ديمير وتمازي و 100 مل من الماء المغلي. ضعي الفول السوداني غطيه واتركيه على نار هادئة لمدة 10 دقائق. ارفعي الحرارة.

6. صفّي الأرز واشطفيه مرة أخرى. تلميح في المقلاة. أضف 400 مل من الماء المغلي ورشة ملح. تغطية وجلب ليغلي. هبوط الحرارة وتركها على نار هادئة لمدة 8 دقائق حتى يتم امتصاص الماء بالكامل.

7. ارفعي الأرز عن النار. انزع الغطاء. وضعي آخر شاي فوق المقلاة ، وضعي الغطاء مرة وضعيها جانباً على البخار لمدة 2-4 دقائق لإنهاء طهي الأرز.

8. أضف عصير الليمون إلى الفول السوداني. تذوق وأضف المزيد من السكر إذا كنت تعتقد أنه بحاجة إليه - أن تكون الصلصة وحلوة وحارة. ضعه على النار ودفئه لمدة 2-3 دقائق. قدمي البالدنجان المشوي إلى الجانب الآخر.



Steam fish

سمبال الباذنجان

مكونات:

- 500 غرام / 1 رطل باذنجان بنفسجي / باذنجان
- 100 غرام / 3.5 أونصة فلفل أحمر مفروم
- 5 فلفل أحمر صغير / فلفل حار (أو أكثر فلفل كان مثل حار)
- 5 كرات ، مفرومة
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 طماطم متوسطة الحجم أو 3 طماطم كرزية
- 1 ملعقة صغيرة معجون روبيان مجفف / تيراسي
- 2 ورقة ليمون كافير ، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 1 ملعقة صغيرة (أو حسب التقييم) سكر / سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب الطبق)
- 200 مل زيت

مكونات

تعليمات خطوه بخطوه:

- 1 ضعي الفلفل الحار والكرات والثوم والطماطم ومعجون الروبيان المجفف في الخلاط أو معالج الطعام واخلطيه في عجينة ناعمة. (إذا لزم الأمر ، أضف القليل من الزيت في إجراء الخلط).
- 2 يُغسل الباذنجان / الباذنجان يحلق مكعبًا ويوضع جانبًا.

تيرونج ايريس

- 3 سخني 200 مل من الزيت في مقالة كبيرة على نار متوسطة عالية. اقلي الباذنجان حتى يصبح لونه وقتياً وقتياً (يستغرق حوالي 5 دقائق). نضع جانباً لتصفيتها.
- 4 اترك حوالي 5 ملاعق كبيرة زيت مستخدم ، أضف معجون السامبال وورقة الكافير-الليمون. يستغرق وقتاً في الظهور على السطح ، يستغرق وقتاً حوالي 5 دقائق. قلب
- يتبخر السائل ويصبح قوامه مخلوطاً. ضبط التوابل وأضيفي الملح والسكر حسب التصريف.



4 بيضات 250 جرام لحم مفروم (أستخدم نصف لحم خنزير ونصف لحم بقرى)
100 جرام من الكراث 50 جرام من البصل الأحمر 1 ثوم مفروم 1 لثائف الربيع بصل أخضر من
لقمة الفريزر من الحليب
أعشاب

15 جرام من الزنجبيل الطازج 1 ملعقة صغيرة كيتومبار (مسحوق الكزبرة)
1/2 ملعقة صغيرة من الكركم (الكركم) 1/2 ملعقة صغيرة من الجنثين (مسحوق الكون) 1/4
ملعقة صغيرة من الهيل 1 ملعقة صغيرة من الملح

تجهيز

أولاً ، قم بإدابة ألواح السبرينغ رول. يحتاجون إلى بعض الوقت ليكونوا مرنين بما يكفي للتعامل معهم وبمجرد أن تتمكن من سحب واحدة من الكومة ، أضع الملاءات تحت منشفة مبللة. وإلا فإنها تجف بسرعة ، أقوم بقلي اللحم في ملعقة كبيرة من الزيت مع الثوم المفروم ناعماً والزنجبيل الطازج المفروم ونصف الملح ، وأؤكد من نضج اللحم ثم أزيله عن النار حتى يبرد. أخفقت أربع بيضات بقوة وأضيف الكراث المفروم والبصل والبصل الأخضر مع الكيتومبار والجنثين (الكون) والكورنجيت والهيل وبقيّة الملح ، وعندما يبرد اللحم أضيفه إلى خليط البيض. إذا كان اللحم ساخناً جداً ، يتحول البيض إلى عجة وهذا ليس ما نريده في هذه المرحلة

إن بشرتي من لثائف الربيع لطيفة ومرنة الآن وأضعها على لوح النقطيع مثل الماس. أستخدم ملعقة صلصة صغيرة (تسبك البيضة جيداً) وأضع بعض الحشوة أسفل وسط الماس مباشرة. تضمن ملعقة الصلصة وجود حشوة كافية من البيض في المارتابك ؛ ستثبت المحتويات معاً ، الآن أطوي النقطة السفلية على نصف الطريق: انظر أدناه ، أطوي الجانب الأيسر والأيمن فوق المنتصف ، يلت الجزء العلوي من الورقة ببعض الحليب الذي يعمل كغراء. من أعلى لأسفل ولطرد مربع. الآن أقلب المارتابك ... وأغلق الجزء العلوي والجانب مع بعض الحليب أيضاً ، أحاول العمل بسرعة كبيرة. إذا ظل المارتابك طويلاً جداً ، فإنها تميل إلى الالتصاق باللوح وهناك احتمال أن تقوم بتمزيقها قبل القلي ، بينما أقوم بتسخين الزيت النباتي ولكن ليس ساخناً جداً (حوالي 160 درجة مئوية). إذا كان الزيت ساخناً جداً ، يمكن أن ينكسر المارتابك ، فأنا أفلي حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. تطفو في الزيت وتحتاج إلى قلبها في منتصف الطريق ، أتركها تقطر من فائض الزيت في مصفاة ثم أقدم دافئة ومقرمشة ، من الزايف حس المارتابك في الفلفل الحار أو صلصة السامبال أو إذا كنت تحبها حلوة ، يمكنك تقديم مانيس الكيكاب كتوابل. أصنع منجم بالخيار والبصل الأحمر وشراب فصب السكر والملح والفلفل وحل الأرز ، يمكن أن يكون هذا المارتابك أفضل لقمة لعيد الميلاد أو ليلة رأس السنة الجديدة. سأضعه بالتأكيد في قائمتي



سوتو بادانج (شوربة لحم بادانج)

مكونات:

لمرق اللحم البقري: 1 رطل من لحم المتن

لمرق اللحم: 1 لتر ماء لمرق اللحم: 2 فص ثوم مهروس

لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيرة بذور كزبرة محمصة

لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيرة ملح. لمرق اللحم البقري: 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

لصلصة الفلفل الحار: 3 كرات صغيرة أو 1 كرات كبير ، مقطع شرائح لصلصة الفلفل الحار: 4

ملاعق كبيرة من السمبال أو أوليك أو حسب الرغبة. يمكنك بدلاً من ذلك استخدام الفلفل الأحمر الحار

الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتاجر. لصلصة الفلفل الحار: 1 ملعقة طعام زيت نباتي

لصلصة الفلفل الحار: رشّة ملح أو حسب الرغبة

لصلصة الفلفل الحار: 1oon2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة لمعجون التوابل: 5 كرات

صغيرة مقطعة إلى شرائح لمعجون التوابل: 3 فصوص ثوم مقطعة إلى شرائح

لعجينة التوابل: 1/2 بوصة من الزنجبيل ، مقطعة إلى شرائح لمعجون التوابل: 1.5 ملعقة طعام

زيت نباتي

لعجينة البهارات: 1 ملعقة صغيرة أوليك أو حسب الرغبة. هذه الوصفة خفيفة. لذلك ، يمكنك إضافة

المزيد إذا كنت تحبها ساخن. بدلاً من استخدام أوليك سامبال ، يمكنك استخدام الفلفل الأحمر الحار

الطازج إذا كان بإمكانك العثور عليه في المتجر.

لعجينة التوابل: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم لمعجون التوابل: 1/4 ملعقة صغيرة من

مسحوق الخوانجان لمعجون التوابل: 1 غار يترك

لعجينة التوابل: 3 أوراق ليمون كافير لمعجون البهارات: 1 ليمون (جزء أبيض فقط) ، مهروسة

بالجزء الخلفي من السكين لتحرير الزيت. تجاهل الجزء الأخضر من الليمون

لقلي شرائح اللحم البقري المضبوخ: زيت نباتي

للشوربة: 1 فص للشوربة: 1 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة

للشوربة: 1/2 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة. للشوربة: رشّة فلفل أسود

4 باقات أو تقديم شخصي من المعكرونة الزجاجية. تتكون عبوة المعكرونة الزجاجية عادة من هذه

مجموعات أو خدمة شخصية.

بير كيديل (فطائر البطاطس المقلية). اتبع هذه الوصفة لجعلها. يمكنك عمل بير كيديل أثناء غلي

مخزون اللحم البقري أو يمكنك تحضيره في اليوم التالي. يمكنك أيضًا تحطّي صنع البر كيدل

و استخدام مكعبات البطاطس المقلية كبدل.

1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح

أسافين الليمون

اختياري: بصل مقلي



توفو مقلي محشو بالخضار

مكونات:

2 كرات 2 فص ثوم

8 قطع من التوفو أو التوفو المقلي 1 جزرة ، مقطعة إلى مكعبات 1/4 بوصة

1 كوب من براعم الفاصوليا 1/4 كوب من شرائح الملفوف

1 حبة فاصوليا خضراء مقطعة إلى 1/4 بوصة من الزيت النباتي

ملح فلفل 5 ملاعق طحين 4.5 ملاعق ماء

لصلصة الفول السوداني: 3 ملاعق كبيرة من زبدة الفول السوداني لصلصة الفول السوداني: 2

ملاعق كبيرة من الماء الساخن لصلصة الفول السوداني: 1/8 ملعقة صغيرة من الخل

طرق:

سخني حوالي 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. يقلى الكرات والثوم حتى تصبح رائحتين.

أضف الجزر والملفوف والفاصوليا الخضراء وبراعم الفاصوليا. قلبهم حتى ينضجوا.

إضافة الملح والفلفل حسب الذوق. ضعيها في وعاء واتركيها تبرد.

نظرًا لأننا نحتاج إلى حشو التوفو بالخضروات ، اختر جانب التوفو الذي تريد فتحه. إذا كان شكل

التوفو مكعبًا ، فلا يهم الجانب الذي تختاره. ومع ذلك ، إذا كان الشكل مثلًا ، فأنا عادةً ما أختار

الجانب الذي له أطول طول حتى يسهل حشو الخضار. بمجرد اختيار الجانب ، قم بالقطع على طول

منتصف التوفو ، مع ترك 1/8 بوصة من الحافة وليس الشق لأننا لا نريد نفايات التوفو. لا تشق

عميقًا لأن كل ما نريده هو فتح الجزء العلوي حتى نتمكن من الوصول إلى الداخل. باستخدام

أصابعك ، قم بتفريغ الجزء الداخلي من التوفو عن طريق إخراج الداخل مع التأكد من ترك القليل

للجدار الداخلي حتى لا تنقلب الجدران الخارجية للتوفو لا تتخلص من التوفو الداخلي حيث سيتم

استخدامه في حشو الجزء العلوي بمجرد الانتهاء من ملء الداخل. كرر هذه الخطوة لجميع التوفو.

باستخدام أصابعك ، قم بحشو الخضار داخل التوفو. لا تحشوها مسطحة جدًا من الأعلى لأننا

سنحشوها بالتوفو الداخلي الذي تمت إزالته مسبقًا. بهذه الطريقة ، سنستخدم الخضروات بالتوفو. كرر

هذه الخطوة لجميع أنواع التوفو.

اخلطي الدقيق بالماء جيدًا حتى يصبح الخليط كثيفًا.

سخني كمية كافية من الزيت النباتي لقللي التوفو. قد تحتاج إلى استخدام مصفاة الزباد عند قلي التوفو

بسبب الخليط الرطب.

احمس التوفو في الخليط. يُرفع الخليط الزائد ويُقلى حتى تصبح جميع الجوانب بنيّة ومقرمشة. جففها

على طبق مبطن بمناشف ورقية. بينما لا يزال ساخنًا ، رشي القليل من الملح فوقه.

لعمل صلصة الفول السوداني ، اخلطي زبدة الفول السوداني والخل وملعقتين كبيرتين من الماء

الساخن واخفقيهم جيدًا حتى القوام الذي تريده. إذا كنت تحبها رقيقة وسائلة ، أضف المزيد من الماء.

إذا كنت تحبها سميكًا ، أضف القليل من الماء. إضافة الملح والفلفل حسب الذوق.



التوفو المقلي والخضروات في صلصة جوز الهند الحارة

مكونات:

حبة كرات متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام

2 فص ثوم مقطعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته

حبة طماطم صغيرة ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام

1 ملعقة صغيرة من أولئك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحملك للحرارة. استخدم

العلامة التجارية Huy Fong sambal oelek نظراً لأنها لا تضيف معجون الروبيان أو

الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحجته دون أي نكهات أخرى لا أريدها.

2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

8 أوقيات من التوفو الصلب (تأكد من استخدام التوفو الصلب حتى لا يتحلل أثناء الطهي) ، وتصفيته

، وتصفية ، وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، اتركي التوفو فوق المصفاة وضعي وعاء فوق التوفو

واتركيها لمدة 15 دقيقة تقريباً لتصريف السائل من التوفو. بعد 15 دقيقة ، جفف التوفو بالتربيت

وقطّع إلى مكعبات.

1 جزرة مقطعة قطرياً

1 كوسة مقطعة إلى مكعبات

1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات

8 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح. يمكنك استخدام فطر شيتاكي كبديل.

2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.

1 كوب حليب جوز الهند

3/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة

فلفل

1 ملعقة صغيرة سكر بني

1/4 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)

طرق:

يُطحن الكرات والثوم وأولينك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونة.

سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي البهارات حتى تنضج.

أضيفي التوفو واطهيه حتى يصبح لونه بني فاتح.

يُضاف الجزر والكوسة والفلفل الأحمر. قلبيهم حتى تصبح الخضار طرية ومقرمشة. أضيفي

الطماطم والفطر وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطهيه حتى يصبح حليب جوز

الهند كثيفاً قليلاً.

أطفئ النار. يُرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.



التوفو المقلي والخضروات في صلصة جوز الهند الحارة
مكونات:

حبة كرات متوسطة الحجم ، مقطعة إلى أرباع لتسهيل معالجتها للطعام

2 فص ثوم مقطعين إلى نصفين ليسهل على معالج الطعام معالجته

حبة طماطم صغيرة ، مقطعة إلى نصفين لتسهيل معالجتها للطعام

1 ملعقة صغيرة من أوليك سامبال ، يمكن أن تكون أكثر أو أقل حسب تحمك للحرارة. استخدم

العلامة التجارية Huy Fong sambal oelek نظرًا لأنها لا تضيف معجون الثوم أو

الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحجته دون أي نكهات أخرى لا أريدها.

2 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي

8 أوقيات من التوفو الصلب (تأكد من استخدام التوفو الصلب حتى لا يتحلل أثناء الطهي) ، وتصفيته

، وشطفه ، وتجفيفه بمنشفة ورقية. بعد ذلك ، اتركي التوفو فوق المصفاة وضعي وعاء فوق التوفو

واتركيها لمدة 15 دقيقة تقريبًا لتصريف السائل من التوفو. بعد 15 دقيقة ، جفف التوفو بالتربيت

وقطّع إلى مكعبات.

1 جزرة مقطعة قطريًا

1 كوسة مقطعة إلى مكعبات

1 فليفلة حمراء مقطعة مكعبات

8 فطر أبيض مقطّع إلى شرائح. يمكنك استخدام فطر شيتاكي كبديل.

2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات. هذا من أجل القلي السريع.

1 كوب حليب جوز الهند

3/4 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة

فلفل

1 ملعقة صغيرة سكر بني

1/4 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم (اختياري)

طرق:

يُطحن الكرات والثوم وأوليك السامبال والطماطم في معالج الطعام حتى تصبح البهارات معجونة.

سخني الزيت النباتي في مقلاة. اقلي البهارات حتى تنضج.

أضيفي التوفو واطهيه حتى يصبح لونه بني فاتح.

يُضاف الجزر والكوسة والفلفل الأحمر. قلبهم حتى تصبح الخضار طرية ومقرمشة. أضيفي

الطماطم والفطر وحليب جوز الهند والسكر البني والملح والفلفل واطهيه حتى يصبح حليب جوز

الهند كثيفًا قليلًا.

أطفئ النار. يرش البقدونس الطازج على الوجه ويُقدم مع الأرز الدافئ.



فطائر البطاطا المقلية

مكونات:

4 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

زيت نباتي

1 كرات مقطع شرائح

1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحون

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة فلفل

3 ملاعق كبيرة بقدونس مفروم

1 بيضة مخفوقة في وعاء

طرق:

نغلي البطاطس بالزيت النباتي حتى تصبح ذهبية اللون وتتصلج. صفيهم في طبق مبطن بالمشاشف الورقية.

يقلى الكرات المقطع في الزيت النباتي حتى يصبح ذهبي اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.

صعي البطاطس المطبوخة ، والكرات ، وجوزة الطيب ، والملح ، والفلفل في معالج الطعام. قليها حتى تتصلج البطاطس تمامًا وتخلط البهارات جيدًا مع البطاطس. تذوقها وأضف المزيد من الملح أو الفلفل إذا لزم الأمر. أخرجي المكونات من معالج الطعام وضعيها في وعاء. اخنطي البقدونس جيدًا مع البطاطس المهروسة في الوعاء. سخني الزيت النباتي على نار متوسطة عالية.

خذ حوالي 1.5 ملعقة كبيرة من مكونات الفطيرة وشكلها على شكل فطيرة مسطحة ومستديرة. قم بتغطيتها بالبيض المخفوق. اتركي البيضة المخفوقة الزائدة تسقط مرة أخرى في وعاء البيض المخفوق قبل وضع الفطيرة في الزيت النباتي الساخن. نغلي الفطيرة على جانب واحد حتى تصبح ذهبية اللون. اقلب الفطيرة على الجانب الآخر لتحميرها حتى تصبح ذهبية اللون. صفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية.

كرر الخطوات السابقة حتى نغلي كل الفطائر. يمكنك قلي أكثر من فطيرة واحدة في المرة الواحدة طالما أنك لا تزدحم الصينية.

قدميها دافئة مع الأرز الدافئ والأطباق الرئيسية الأخرى أو سوتو أيام (حساء الدجاج مع حليب جوز الهند). يمكنك أيضًا تقديمها كفاتح للشهية مع صلصة الكاتشب أو الكوكتيل على الجانب.



أوسينج تيمبي (تمبيه مقليه في صلصة الصويا الحلو)

مكونات:

450 جرام من التمر ، مكعبات حسب الحجم المفضل لديك. أنا أنرد إلى $1\frac{1}{4}$ " x $1\frac{1}{2}$ " x $1\frac{1}{4}$ "

" كلما قمت بتقطيع التمر أرق ، كلما كان أكثر هشاشة. عند شراء التمبيه ، تأكد من شراء النوع

الذي ليس له نكهة لأننا سنقوم بتدوقه أثناء الطهي. يمكنك أن تجد التمبيه في قسم الدجاجة في متجر

البقالة الخاص بك. إذا لم تتمكن من العثور عليها في محل البقالة العادي ، يمكنك تجربة متاجر البقالة

التي تباع المواد العضوية ، وإلا يمكنك العثور عليها في متاجر الأطعمة الصحية. ابحث عنه على

الإطلاق ، استخدم التوفو بدلاً منه.

زيت نباتي للفلي تمبيه

1 ملعقة طعام زيت نباتي للفلي

2 حبة صغيرة أو $1\frac{1}{2}$ حبة كبيرة من الكراث

3 فصوص ثوم

2 فلفل هالابينو مقطع شرائح رقيقة. إذا كان تحمك للحرارة منخفضة ، أزل بذور وأضلاع الفلفل.

يمكنك استخدام الفلفل الأخضر الحار إذا لم تتمكن من العثور على فلفل هالابينو. لا تستخدم الفلفل

الحار التايلاندي لأنه سيكون حارًا جدًا.

1 فلفل أحمر حار ، مقطعة بالطول ومنزوعة البذور. إذا لم تتمكن من العثور على فلفل أحمر حار ،

استخدم $1\frac{1}{3}$ فلفل أحمر.

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلو أو حسب الرغبة

1 ملعقة كبيرة ماء

رشة ملح أو حسب الرغبة

رشة فلفل أسود أو حسب الرغبة

طرق:

سخني الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. بمجرد أن يسخن الزيت ، ضعي التمر على

المقلاة. لا تزدحم المقلاة ، لذلك عليك أن تقلى التمبيه على دفعات متعددة. بمجرد أن يصبح الجانب

السفلي من التمبيه بنياً ذهبياً ، قلب التمر لفلي الجانب العلوي واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

باستخدام ملعقة مثقوفة لتصريف الزيت الزائد ، أخرج التمر من المقلاة وضعه على طبق مبطن

بمنشفة ورقية. كرر حتى يتم قلي كل التمر.

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة عالية. يضاف الكراث والثوم وفلفل

الهالابينو. يقلى حتى تصبح رائحة. يضاف الفلفل الأحمر الحار ويقلى لمدة 1 دقيقة. أضيفي التمبيه

المقليه وصلصة الصويا الحلو والماء والملح والفلفل الأسود. قلب المزيج حتى تغطي التمه

بالتساوي بصلصة الصويا الحلو. تدوقه وأضف التوابل إذا لزم الأمر. يرفع عن النار.

قدميها وهي لا تزال دافئة مع الأرز.



سلطة شرقية مع نودلز رامين

مكونات:

1/2 رأس ملفوف مقطع أو مقطع

1 حزمة بصل أخضر مفروم ناعماً (حسب الرغبة)

1/4 كوب لوز مقطع

3 ملاعق كبيرة بذور سمسم

1.5 عبوة نودلز رامين ، اختر النكهة الشرقية حيث سيتم استخدام عبوة التوابل كصلصة للسلطة. لا تتخلص من التوابل. سيتم استخدامه للتتبيل.

1 جزر ، جوليان جزر

1 حبة خيار مقطعة شرائح

1/2 كوب زيت نباتي

1/3 كوب خل أرز متبل

1/4 كوب سكر

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل

1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا (يمكن إضافة المزيد حسب التفصيل)

1 ملاعق كبيرة من زيت السمسم (يمكن إضافة المزيد حسب تفصيلاتك)

2 كيس توابل من نودلز رامين (نودلز رامين بنكهة شرقية)

طرق:

اخلطي الزيت النباتي واخل الأرز والسكر والملح والفلفل وصلصة الصويا وزيت السمسم وعبوات التوابل من نودلز الرامين. تذوقه وأضف صلصة الصويا أو زيت السمسم إذا كنت تريده أكثر. ضع الصلصة جانباً.

سخن نودلز الرامين ولكن لا تجعلها صغيرة جداً. اخبزها في الفرن على حرارة 275 درجة حتى تصبح بنية اللون.

اخبزي اللوز بدرجة 275 حتى يصبح لونه بني.

تُخبز بذور السمسم على حرارة 275 درجة حتى يصبح لونها بنياً قليلاً.

يُمزج الملفوف والبصل الأخضر والخيار والجزر في وعاء كبير.

أضيفي الصلصة وقلي حتى تتغطى. اتركيه لمدة ساعتين أو أكثر حتى تصل النكهة إلى الخضار والدجاج.

قبل نصف ساعة فقط من التقديم ، أضيفي خليط الرامين واللوز والسمسم وقلي جيداً. لا تضع بذور الرامين واللوز والسمسم في وقت مبكر لأنها ستصبح طرية.



12 1 أوقية من التوفو الثابت

للتبيلة: 1/4 كوب من صلصة الصويا للتبيلة: 1/4 كوب من شراب القيقب

للتبيلة: 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون للتبيلة: 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم للتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة فلفل

للتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم للتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج

المفروم للتبيلة: 1/4 ملعقة صغيرة من البابريكا

للتوي: زيت نباتي اختياري: 1 ملعقة كبيرة سمسم محمص

اختياري: 1 بصلة خضراء مقطعة إلى شرائح خضراء فقط أو 1 ملعقة كبيرة ثوم معمر مقطوع إلى شرائح

طرق:

تحضير التوفو عن طريق تجفيفه وشطفه وتجفيفه بالتريبت على المناشف الورقية. بعد ذلك ، ضعه فوق المصفاة وضع وعاء فوق التوفو. اتركه لمدة 15 دقيقة أو نحو ذلك. سيؤدي وزن الحاوية الموجودة أعلى التوفو إلى تصريف المزيد من السوائل من التوفو. يمكنك تركه أطول من 15 دقيقة إذا كان لديك المزيد من الوقت وسيتم سحب المزيد من السوائل منه. بعد ذلك ، جفف التوفو بمنشفة ورقية وقم بتقطيعه بالطول إلى سمك 1 بوصة.

تُمزج جميع مكونات التبيلة في وعاء صغير. خففت. صبها في كيس زيبلوك. ضع التوفو داخل كيس ziploc. تأكد من أن جميع الشرائح مغطاة بالتبيلة. اضغط على الهواء للخارج من الكيس وأغلقه. عن طريق الضغط على الهواء للخارج ، سيغطي ماء مالح شرائح التوفو. اترك التوفو في الثلاجة لينقع لمدة ساعتين على الأقل. أنا عادة أتبلها لمدة 24 ساعة.

أخرج التوفو من كيس ziploc وادهن التوفو بالزيت النباتي. قسم التبيلة إلى 2. أحدهما سيستخدم للغس والآخر سيستخدم لفرشاة التوفو أثناء التوي. افتح الشواية وادهنها بالزيت النباتي. شوي التوفو. أثناء الشواء ، ادهنها بصلصة التبيلة. بمجرد أن يصبح أحد الجانبين بنيًا (حوالي 6-7 دقائق) ، اقلبه لشوي الجانب الآخر. لا تقلب التوفو قبل أن يصبح بنيًا. (لا فقد تكسرها لأنها قد تلتصق بالشواية. بمجرد أن يصبح كلا الجانبين بنيًا ، أخرجها من الشواية وأطفئ الشواية. سخني الموقد وضعي النصف الآخر من صلصة التبيلة في قدر صغير. سخني الصلصة حتى الغليان. بمجرد الغليان ، أطفئه. اسكبه في وعاء صغير.

نرش بذور السمسم وشرائح البصل الأخضر أو الثوم المعمر فوق التوفو. رش صوص التغميس ببذور السمسم. قدمي التوفو مع الصلصة.



القطايف الذرة

مكونات:

- 1 بيضة كبيرة مخفوقة قليلاً
- 1 كوب حبات ذرة (مجففة أو طازجة)
- 1 بصلة صغيرة مفرومة
- 3 بصل أخضر مفروم
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- $\frac{3}{4}$ كوب دقيق
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء
- رشة ملح أو حسب الرغبة
- رشة فلفل
- زيت نباتي للقلي
- طرق:

اصنع الخليط بخلط البيض و الذرة و البصل الأخضر و البصل و البيكنج باودر و الدقيق و الملح و الفلفل معاً في وعاء.

أضف الماء شيئاً فشيئاً إلى الخليط واخلطه حتى يتجانس الخليط جيداً مع التأكد من أن الخليط لا يصبح رقيقاً جداً. يجب أن يكون الخليط سميكاً ولكن ليس سميكاً جداً أو رقيقاً جداً بحيث يمكن إسقاطه في الزيت الساخن ويمكنه البقاء معاً.

سخني الزيت النباتي. ضعي ملعقة كبيرة متساوية من الخليط في الزيت الساخن. اقليها حتى تصبح بنية على كلا الجانبين.

أخرجي المقلاة باستخدام ملعقة مثقوبة للسماح للزيت ووضعها على منديل ورقي لامتصاص الزيت.

قدمي القطايف وهي لا تزال ساخنة مع صلصة الفلفل الحلو. يمكنك شراء صلصة الفلفل الحار الحلو من متجر بقالة آسيوي أو من الممر الآسيوي لمتجر البقالة الخاص بك. عادة ما تستخدم صلصة الفلفل الحار الحلو لفائف الربيع أو لفائف البيض.

To Food with Love



بيض بيندانع (بيض جافاني مسلوقة)

مكونات:

- 5 بيضات كبيرة 700 مل ماء
- 3 حبة صغيرة الحجم أو حبة كرات كبيرة الحجم مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 3 فصص ثوم مقطعة ناعماً
- 1 ليمون ، جزء أبيض فقط. اهرسي الجزء الأبيض بمؤخرة السكين لتحرير الزيت.
- 4 أوراق ليمون كافير. إذا لم تتمكني من العثور عليها ، استخدمي ملعقة صغيرة من قشر الليمون.
- 2 كيس شاي أسود 2 ورق غار
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة 2 ملاعق صغيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة 1 ملعقة كبيرة ملح

طرق:

ضع جميع المكونات في وعاء صغير. تأكد من غمر البيض تمامًا في الماء. إذا لم يكن كذلك ، أضف القليل من الماء حتى يتم غمرها بالكامل.

قلب الماء لخلط البهارات. سخني القدر على الموقد على نار عالية. بمجرد أن يغلي الماء ، قلل الحرارة إلى متوسطة عالية. استمر في طهي البيض لمدة 6 دقائق. بعد 6 دقائق ، أخرجي البيض باستخدام ملعقة مثقوبة. اترك السائل والبهارات في القدر لأنها ستستخدم في طهي البيض مرة أخرى.

اشطف البيض بالماء البارد لتبريده حتى تتمكن من التعامل معه بسهولة. باستخدام ظهر المعلقة ، اضغط على قشرة البيض برفق حتى تتشقق. تأكد من عدم تقشير القشرة. اكسر سطح قشرة البيض بالكامل. سيعطي الكراك نمطًا على البيض المسلوق بمجرد الانتهاء من طهيها. لهذا السبب تريد التأكد من كسر قشرة البيض في جميع أنحاء السطح. كرر هذه الخطوة مع البيض المتبقي.

ضع البيض في نفس القدر الذي يحتوي على السائل والبهارات. سخني القدر على نار متوسطة عالية. اطفئ البيض حتى يقل السائل الموجود في القدر بمقدار الثلث على الأقل. سيسمح ذلك للسائل والتوابل بتلوين البيض. إزالة وعاء من الحرارة.

أخرج البيض من القدر. اشطفها بالماء البارد حتى يسهل التعامل معها. تحت الماء البارد الجاري من الصنبور ، انزع قشر البيض. سيؤدي القيام بذلك تحت الماء البارد الجاري إلى تسهيل إزالة القشرة. قدمي البيض مع الأرز والأطباق الأخرى التي تختارها.



تيلور بالادو (بيض بالصلصة الحارة)

مكونات:

زيت نباتي

4 بيضات مسلوقة ، مقشرة

حبة كرات صغيرة الحجم مفرومة خشنة

1 فص ثوم مفروم خشناً

2 ملاعق كبيرة صلصة الفلفل الحار أو 2 الفلفل الأحمر الحار المفروم. يمكنك زيادة أو تقليل المبلغ

حسب التسامح الخاص بك. أستخدم العلامة التجارية Huy Fong sambal oelek نظرًا لأنها

لا تضيف معجون الروبيان أو الثوم إليها ، وبالتالي ، حصلت على الفلفل الحار الذي أحتاجه دون

أي نكهات أخرى لا أريدها.

2 حبة طماطم صغيرة مقطعة إلى مكعبات

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة فلفل

1/2 ملعقة صغيرة سكر

ماء

طريق:

سخني الزيت النباتي على نار متوسطة. يقلب البيض المسلوق حتى يصبح لونه بنيًا قليلاً. قد يتناثر

الزيت عند قلي البيض ، لذلك قد ترغب في استخدام مصفاة رش الماء أثناء القلي. صفى البيض

وضعيه في الطبق المبطن بمنشفة ورقية.

ضعي الكرات والثوم وأويشيك السامبال والطماطم في محضر الطعام. اطحن البهارات حتى تصبح

عجينة.

سخني 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي. اقلي الكرات المضحون والثوم ودقيق السمبال والطماطم

حتى تصبح عطرية.

أضف حوالي ربع ملعقة صغيرة من الماء لجعل التوابل ناعمة مثل صلصة المعكرونة. أضف

المزيد من الماء إذا احتجت. يتبل بالملح والفلفل والسكر.

نضيف البيض ونقلب لتغطيهما بالتوابل.

يرفع عن النار ويقدم مع الأرز الدافئ.



بيض سمور (بيض مسلوق وبطاطا بصلصة حليب جوز الهند الحلو)
مكونات:

4 بيضات مسلوقة مقشرة

3 حبات بطاطس متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى مكعبات

قليل البطاطس: زيت نباتي

لعجينة التوابل: 2 كرات صغير أو 1 كرات كبير ، نصفين

لعمل عجينة البهارات: 3 فصوص ثوم مقطعة أنصاف

لعجينة التوابل: 1 فلفل هالابينو ، بذور منزوعة البذور والصلع. إذا كان لديك قدرة تحمل عالية

للحرارة ، فيمكنك ترك البذور والأصلاع. ومع ذلك ، إذا كنت لا تستطيع تحمل الحرارة على

الإطلاق ، يمكنك تخطي استخدام فلفل هالابينو.

لعجينة التوابل: 1 شمعة ، مقطعة إلى 2. إذا لم تتمكن من العثور عليها في متجرك الآسيوي ، يمكنك

استبدالها بجوز المكاديميا أو جوز الكاجو.

لعمل عجينة البهارات: 1/2 "زنجبيل طازج ، مقطّع إلى 4 قطع

1.5 ملعقة طعام زيت نباتي 1 ورق غار

1/4 ملعقة صغيرة مسحوق جوزة الطيب 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

1/2 كوب حليب جوز الهند أو حوالي 150 مل 4 ملاعق كبيرة ماء

1/4 ملعقة صغيرة فلفل أو حسب الرغبة 1/2 ملعقة صغيرة ملح أو حسب الرغبة

2.5 ملاعق طعام من صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة

طرق:

قم بتشغيل الموقد على ارتفاع متوسط. أضف الزيت النباتي إلى مقلاة. بمجرد أن يسخن الزيت ،

اقلّي البطاطس حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً من جميع الجوانب. انزع البطاطس وضعها في طبق

مبطّن بمنشفة ورقية.

أثناء قلي البطاطس ، صعي الكرات والثوم وفلفل الهالابينو والشمعدان والزنجبيل في معالج الطعام.

قم بمعالجة البهارات حتى تصبح عجينة ناعمة.

بمجرد أن تقلّي البطاطس ، سخني 1.5 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة.

يُضاف معجون التوابل وورق الغار ومسحوق جوزة الطيب ومسحوق الكزبرة في المقلاة. اقليها

حتى تفوح رائحتها وتصبح البهارات ضاربة وشفافة. أضف البيض المسلوق والبطاطس وحليب جوز

الهند والماء والملح والفلفل وصلصة الصويا الحلوة. قلب السائل باستخدام ملعقة مطاطية. خففي النار

واستمري في التقليب حتى الغليان. تذوقه وأضف المزيد من الملح أو الفلفل أو صلصة الصويا

الحلوة إذا لزم الأمر. دع السائل يتخثر قليلاً. يرفع عن النار ويطفئ الموقد.

يقدم مع الأرز الدافئ.



2 حزمة من المعكرونة الزجاجية

1 حبة بطاطس صغيرة مقشرة ومقطعة مكعبات

قطعة واحدة من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام أو أفخاذ الدجاج ، مقطعة إلى حجم قصمة

4 أكواب ماء

1 فص كامل (يمكنك استخدام أكثر أو أقل اعتمادًا على ما إذا كنت تحب طعم القرنفل ومدى سلامة

فصوصك الكاملة. كان المنجم في قطع صغيرة ، لذلك استخدمت 4 قطع صغيرة وأنا لست معجبًا

بالطعم القوي للقرنفل. القرنفل ، ومع ذلك ، في هذا الحساء ، يعطي نكهة مميزة للشوربة الخاصة

بك.).

1/8 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحون

2 ملاعق صغيرة من مرق الدجاج

2 حبة كرفس ، مقطعة بما في ذلك الأوراق. مذاق الأوراق جيد في الحساء ويساعد في نكهتها.

2 جزر ، مقطعة إلى حجم القصمة

فلفل للذوق

1/2 كوب من الكرنب المفروم

1 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم الطازج

اختياري: 1/2 ملعقة كبيرة بصل مفلي

طرق:

طهي المعكرونة الزجاجية وفقًا لتعليمات العبوة. بمجرد طهيها ، صفيها واشطفها بالماء البارد حتى

لا يلتصق ببعضها البعض. اتركه يستنزف في المصفاة لتصريف الماء الزائد. ضعه جانبًا.

نضع البطاطس والدجاج و 4 أكواب من الماء في وعاء ونغطي القدر. دح الماء يغلي.

بمجرد غليان الماء ، أضيفي القرنفل وجوزة الطيب و مرق الدجاج. قلبها لتتأكد من ذوبان المرق.

أضف الجزر والكرفس والفلفل. ضع غطاء القدر للخلف واترك الخضار ، بما في ذلك البطاطس ،

مطبوعة.

بمجرد طهي الخضار ، أضيفي الملفوف واضهيه لمدة دقيقة أخرى.

انزع القدر عن الموقد. قسم الحساء إلى 4 سلطانيات. قسم المعكرونة الزجاجية بالتساوي إلى 4

وضعها في كل وعاء. يُغضى الحساء بالبقدونس المفروم الطازج. إذا كنت تفضل ، رشي البصل

المقلي.

قدمها على الفور وهي لا تزال ساخنة.



أيام لادا حيتام (دجاج بالفلل الأسود) مكونات:

- 2 صدر دجاج منزوع العظم والجلد ، مقطّع إلى مكعبات
- لنتييل الدجاج: ملعقتان كبيرتان من صلصة الصويا الحلوة
- 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 3 حبات كراث صغيرة مقطّعة إلى شرائح
- 3 فصوص ثوم مفروم
- 1/2 بصلة صغيرة مقطّعة مكعبات
- 1 حبة فليفلة خضراء مقطّعة إلى مكعبات
- 1 حبة فليفلة حمراء مقطّعة إلى مكعبات
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازجًا أو حسب الرغبة
- 2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة أو حسب الرغبة
- 1/4 ملعقة صغيرة سكر أو حسب الرغبة
- 1/4 ملعقة صغيرة مرق دجاج أو حسب الرغبة
- اختياري: 2 ملاعق كبيرة ماء
- طرق:

ضعي الدجاج في وعاء. اسكبي ملعقتين كبيرتين من صلصة الصويا الحلوة فوق الدجاج. قلبي الدجاج لتغطيه بصلصة الصويا الحلوة. انقعي لمدة 10 دقائق.

سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت النباتي في مقلاة على نار متوسطة. أضف الكراث والثوم في المقلاة. يقلّي حتى يصبح الكراث طريًا. أضف الدجاج إلى المقلاة. قلبي الدجاج حتى ينضج. أخرجي الدجاج من المقلاة وضعيه في طبق. يُضاف البصل والفلفل الأخضر والفلفل الأحمر في المقلاة. قلبه حتى يصبح الفلفل طريًا ومقرمشًا. أضف الدجاج مرة أخرى إلى المقلاة. يُضاف الفلفل الأسود وصلصة الصويا الحلوة والسكر ومرق الدجاج إلى المقلاة. يقلّب المزيج لتغليف الدجاج بالصلصة. إذا كانت الصلصة سميكة جدًا حسب رغبتك ، يمكنك إضافة ملعقتين كبيرتين من الماء لتخفيفها. تذوقه وأضف المزيد من التوابل إذا لزم الأمر. أبعد المقلاة عن الحرارة وأطفئي الموقد. قدمها مع الأرز.





